amazing THAILAND



ของดี...
ประเทศไทย
อาหารและผลไม้

ของดี...ประเทศไทย

อาหารและผลไม้

ของดี...ประเทศไทย

จัดพิมพ์เมื่อ: ธันวาคม 2558

เลขมาตรฐานสากลประจำหนังสือ 978-616-297-285-0

เจ้าของ: กองส่งเสริมบริการท่องเที่ยว ฝ่ายส่งเสริมสินค้าการท่องเที่ยว
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
1600 ถ.เพชรบุรีตัดใหม่ แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี
กรุงเทพฯ 10400
โทร. 0 2250 5500
www.tourismthailand.org

คำนำ



ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของผืนแผ่นดินไทย จึงไม่แปลกที่เมืองไทยจะเป็นแหล่งอาหาร และแหล่งวัตถุดิบสำคัญของโลก แทบทุกจังหวัด อำเภอ ตำบล หมู่บ้าน ชุมชน ต่างก็มี "ของดี...ของอร่อย" ทั่วฟ้าเมืองไทย โดยเฉพาะอาหารและผลไม้ เช่นเดียวกับที่อาหารไทยของเราได้รับความนิยมและโด่งดังไปทั่วโลก วัตถุดิบและผลผลิตด้านอาหารของไทยก็กำลังได้รับความสนใจ และเป็นที่นิยมไม่แพ้กัน

เพื่อเป็นการส่งเสริมวัตถุดิบโดยเฉพาะอาหารและผลไม้ของไทยให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายไปในวงกว้าง และตอกย้ำความเป็นครัวโลก ขณะเดียวกันก็เป็นการแนะนำชาวไทยและชาวต่างชาติให้หันมานิยม ส่งเสริม สนับสนุน และยกระดับ "ของดี...ประเทศไทย" ด้วยการออกเดินทางไปเที่ยวชม ชิม และเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านี้จนถึงแหล่งผลิต ทั้งในชุมชนและท้องถิ่นต่างๆ ทั่วฟ้าเมืองไทย เพื่อให้ได้สัมผัสและลึกซึ้งถึงอรรถรส "ของดี...ประเทศไทย" อย่างแท้จริง

หนังสือ "ของดี...ประเทศไทย" จึงได้ทำการรวบรวมวัตถุดิบที่เป็น "ของดี" จากชุมชน และท้องถิ่นต่างๆ ในทุกภาค ทั่วประเทศ เพื่อให้เป็นข้อมูลสำหรับเหล่านักกิน นักทำอาหาร และนักท่องเที่ยว ที่หลงรักในเสน่ห์ของอาหาร ผลไม้ วัตถุดิบ ตลอดจนผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ ของไทย หวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือเล่มนี้จะช่วยสร้างแรงบันดาลใจให้ผู้อ่านได้ออกเดินทางไปเปิดประสบการณ์ใหม่ๆ ตามเส้นทางที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารและผลไม้ของไทยที่มีอยู่ทั่วทุกภาคในเมืองไทย

ของดี...ประเทศไทย

CONTENTS



ของดี...จากทะล 10

ปลาทู 12
กุ้งมังกร 16
หอยนางรม 20
ปูม้า 26
ปูทะเล 32

ผลิตภัณฑ์แปรรูป

กุ้งแห้ง 38
หมึกแห้ง หมึกแดดเดียว 40
ปลาฉิ้งฉ้าง 42
ปลาอินทรีเค็ม 44
ปลากุเลา 46







ของดี...จากแม่น้ำ
48

กุ้งแม่น้ำ 50
ปลาช่อน 54
ปลากราย 56
ปลาแรด 59
ปลาม้า 62
ปลาคัง 64
ผลิตภัณฑ์แปรรูป
ปลาสลิดแดดเดียว 66
ปลาร้า 70

ของดี...จากท้องทุ่ง
74

ข้าวหอมมะลิ 76
เนื้อหมู 80
เนื้อวัว 84
ผลิตภัณฑ์แปรรูป
หมูแผ่น หมูหยอง หมูสวรรค์ 88
กุนเชียง 90
หมูยออุบลฯ 93
ไข่เค็มไชยา 96



ของดี...จากสวน
98

มะนาว 100
มะพร้าว 104
มะพร้าวน้ำหอมสามพราน 108
ชมพู่เพชร 111
มะยงชิดนครนายก 114
ลองกองตันหยงมัส 118
มะขามเพชรบูรณ์ 122
กล้วยไข่กำแพงเพชร 124
ส้ม 126
ลิ้นจี่ 130
มังคุด 134
เงาะโรงเรียน 137





มะม่วง 140
ทุเรียน 146
ส้มโอ 152
สับปะรด 156
กาแฟ 160
ผลิตภัณฑ์แปรรูป
กล้วยตาก กล้วยกวน 164
ทุเรียนกวน ทุเรียนทอด ทุเรียนเชื่อม 166





ของดี...จากก้นครัว
168

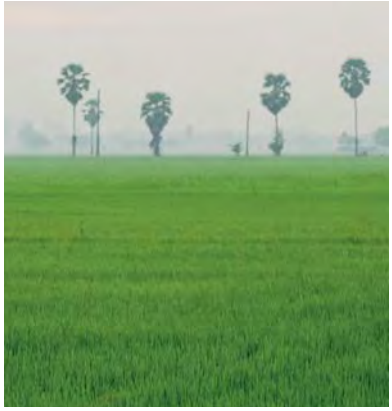
น้ำตาลโตนด 170
เกลือ 172
พริกแห้งบางช้าง 174
หอมแดงและกระเทียม 176
พริกไทยจันท์ 178
ไซ้โป๊ 180
น้ำปลา 182
ซอสพริกศรีราชา 186
กะปิ 188

ของดี...ทั่วไทย
192

ขนมหม้อแกงเพชรบุรี 194
ขนมสาลี่สุพรรณฯ 196
ลอดช่องวัดเจษฯ 198
โรตีสายไหมอยุธยา 200
ขนมปังสังขยาอุทัยธานี 202
เค้กตรัง 204
ซาลาเปาทับหลี 206
ข้าวหลาม 208
กาละแม 212
ลูกหยีปัตตานี 216
ขนมเปี๊ยะ 218
ฮ่อยจ๊อหนองมน 222
แหนมเนืองหนองคาย 224
หมูย่างเมืองตรัง 228
ไก่ทอดหาดใหญ่ 230
ไก่ย่าง 232







5 เส้นทางชิม ของดี...ประเทศไทย
236

เส้นทางของดี...จากทะเล 238
เส้นทางของดี...จากแม่น้ำ 244
เส้นทางของดี...จากท้องทุ่ง 250
เส้นทางของดี...จากสวน 256
เส้นทางของดี...จากก้นครัว 262


P. P. VILLAGE 5



ของดี
จากทะเล

ปลาทู

เมนูประจำบ้านที่อยู่ในสำรับกับข้าวไทยมาแต่โบราณ เมื่อนึกถึง "ปลาทู" ที่มีชื่อเสียงที่สุดก็คือ "ปลาทูแม่กลอง" จาก ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม ในลักษณะของปลาทูนึ่งในเข่งเล็กๆ หน้างอ คอหัก และมีรสชาติความอร่อยอันโดดเด่น เป็นที่ยอมรับว่าเป็นสุดยอดปลาทูไทยหนึ่งเดียว

เมื่อแม่ค้าปลาร้องเชิญชวนว่า "ปลาทูโป๊ะแม่กลองจ้า" ก็ย่อมเป็นสิ่งที่ยืนยันถึงคุณภาพและถิ่นกำเนิด โดยมิต้องการคำอธิบายใดๆ

โดยธรรมชาติแล้ว การที่ปลาทูธรรมดาตัวหนึ่งจะกลายมาเป็นปลาทูแม่กลองได้ก็ต่อเมื่อได้เข้ามาอยู่ในอ่าวแม่กลองภายในบริเวณน้ำกร่อยซึ่งเป็นที่บรรจบกันของน้ำจืดจากปากน้ำแม่กลองกับน้ำทะเลบริเวณก้นอ่าว ในรัศมีประมาณ 25 กิโลเมตรจากชายฝั่ง มีความลึกเฉลี่ยไม่เกิน 15 เมตร เกิดเป็นระบบนิเวศน้ำกร่อย โดยบริเวณปากแม่น้ำนั้นจะมีตะกอนเลน อุดมไปด้วยสารอาหาร ได้แก่ แพลงก์ตอน และไรน้ำ

ระบบนิเวศน้ำกร่อยนี้จะมีสารอาหารมาเติมความสมบูรณ์ให้ในช่วงน้ำหลาก (ระหว่างเดือน 8 ถึงเดือน 11 หรือกรกฎาคม-ตุลาคม) ซึ่งถือเป็นช่วงที่บริเวณปากแม่น้ำนี้อุดมสมบูรณ์มากที่สุด จึงดึงดูดเหล่าปลาทู ไม่ว่าจะตัวเล็กหรือใหญ่ให้เข้ามาอยู่ในอ่าว หลังจากได้รับสารอาหารที่สมบูรณ์สุดขีดในช่วงนี้แล้ว ปลาทูเหล่านั้นก็จะเปลี่ยนสภาพจากเนื้อที่ใสเป็นเส้นเป็นริ้ว ให้กลายเป็นเนื้อขุ่นแน่น มัน หอม และหวาน

สำหรับวิถีชาวแม่กลองนั้นจะมีภูมิปัญญาในการจับปลาทูที่น่าสนใจ ละมุนละม่อม ปราศจากความรุนแรง โดยใช้ "โป๊ะ" ที่บรรพชนชาวแม่กลองผู้เข้าใจน้ำ ลม และสัญชาตญาณของปลา ตลอดจนการคำนวณทิศทางกระแสไหลของน้ำ บวกกับองค์ความรู้ว่า สภาพพื้นก้นอ่าวตรงไหนเป็นดอน ตรงไหนเป็นหล่ม แล้วทำการกำหนดตำแหน่ง (การประโคนโป๊ะ) เพื่อวางแนวปีกโป๊ะในทิศทางที่ปลาทูสาวทั้งหลายจะว่ายเลาะปีกเข้ามาให้ชาวประมงจับได้โดยละม่อม

ด้วยวิธีการนี้ จึงทำให้ปลาไม่เครียด ส่งผลให้เนื้อหวานไม่แปรเปลี่ยน ช่วยชูความอร่อยของเนื้อปลาได้อย่างคาดไม่ถึง ดังนั้นปลาทูที่ได้เข้ามาพำนักอาศัยในบริเวณก้นอ่าวแม่กลองดังว่านี้ จึงจะมีคุณสมบัติมีศักดิ์ศรี ใช้ชื่อและนามสกุลว่า "ปลาทูแม่กลอง" ซึ่งคนกินปลาทูรุ่นเก่าต่างยกให้เป็นราชาแห่งปลาทู มีราคาย่อมเยา ทั้งยังนำไปทำอาหารได้หลายชนิด เช่น ปลาทูทอดรับประทานคู่กับน้ำพริกกะปิ ต้มยำปลาทู ปลาทูซาเตี๊ยะ ฯลฯ ยิ่งกว่านั้น ปลาทูยังอุดมไปด้วยคุณค่าสารอาหาร โดยเฉพาะกรดไขมันโอเมก้า 3 ที่ช่วยบำรุงสายตา ช่วยป้องกันโรคหัวใจ และช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด

เทศกาล

เมื่อ "ปลาทูแม่กลอง" ได้ชื่อว่า เป็นราชาแห่งปลาทู และเป็นหนึ่งในของดีเมืองแม่กลอง จ.สมุทรสงคราม จึงได้จัดงาน "เทศกาลกินปลาทู" ขึ้นทุกๆ ปี ในช่วงเดือนธันวาคม ณ บริเวณหน้าศาลากลางจังหวัดสมุทรสงคราม สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ หอการค้าจังหวัดสมุทรสงคราม โทร. 0 3471 8154 หรือการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานสมุทรสงคราม โทร. 0 3475 2847-8







WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ตลาดสดเทศบาลแม่กลอง
ที่ตั้ง : ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม
- ตลาดร่มหุบ
ที่ตั้ง : ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม
- โรงนึ่งปลาทู ป้าทองอยู่
ที่ตั้ง : 72/7 ซ.ลิ้มศิริ ถ.ไชยพร ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม โทร. 08 1012 8575, 08 1685 2199
- ตลาดสดสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ นครปฐม
ที่ตั้ง : 15/13 ถ.ซ้ายพระ ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม
- ตลาดฉัตรไชย
ที่ตั้ง : ต.หัวหิน อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์
- ตลาดไท
ที่ตั้ง : กม.42 เยื้องมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี

กรุงเทพฯ

- สะพานปลากรุงเทพฯ
ที่ตั้ง : เจริญกรุง 62 สาทร กรุงเทพฯ
โทร. 0 2211 6059, 0 2211 4394
- ตลาดสามย่าน
ที่ตั้ง : ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ
โทร. 0 2215 3662, 0 2215 4664
- ตลาด อ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 0 2279 2080

WHERE TO EAT



ต่างจังหวัด

● แดงอาหารทะเล (เจ้าเก่า)
เมนูแนะนำ : ปลาทูซาเตี๊ยะ ต้มยำปลาทู จาระเม็ดต้มบ๊วย กุ้งอบเกลือ หอยหลอดผัดฉ่า
ที่ตั้ง: 152 ม.1 ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม
โทร. 0 3476 9765

● ไสว
เมนูแนะนำ : ปลาทูต้มมะดัน ปลาทูซาเตี๊ยะ หอยหลอดผัดฉ่า
ที่ตั้ง : 50/22 กม.65 ถ.พระราม 2 (ปากทางเข้าดอนหอยหลอด) ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสาคร โทร. 08 1942 4237

● เยาว์อาหารทะเล
เมนูแนะนำ : ปลาทูแดดเดียวทอด ปลาทูซาเตี๊ยะ ปลาหมึกผัดกะปิ กุ้งอบเกลือ ปูผัดผงกะหรี่
ที่ตั้ง : 106/8 ถ.ไชยพร ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม โทร. 0 3473 6020

● ครัวน้ำทิพย์
เมนูแนะนำ : ปลาทูซาเตี๊ยะ หอยหลอดผัดฉ่า หมึกนึ่งมะนาว
ที่ตั้ง : 12/1 ม.1 ต.บ้านปรก อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม
โทร. 0 3471 3588

● ครัวคุณจ๋า
เมนูแนะนำ : ปลาทูทอดน้ำปลา น้ำพริกกะปิ ชะคราม ปลาหมอเทศแดดเดียว
ที่ตั้ง : 15/2 ซ.วัดยี่สาร อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม
โทร. 08 1808 2701

● ล้าน (ร้าน) ปลาทูรวย
เมนูแนะนำ : ฉู่ฉี่ปลาทู ต้มยำปลาทู ไข่เจียวปลาทู น้ำพริกกะปิปลาทูทอด
ที่ตั้ง : 136/1 ซ.หัวหิน 55 ถ.ชมสินธุ์ ต.หัวหิน อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ โทร. 0 3251 2275

กรุงเทพฯ

● สงวนศรี
เมนูแนะนำ : น้ำพริกกะปิปลาทูทอด ขนมจีนน้ำพริก แกงเขียวหวานไก่ ไข่พะโล้
ที่ตั้ง : 59/1 ถ.วิทยุ ปทุมวัน กรุงเทพฯ
โทร. 0 2252 7637

● มันทะเล
เมนูแนะนำ : ลาบปลาทู น้ำพริกกะปิปลาทูทอด พิซซ่าปลาทู
ที่ตั้ง : ซ.เฉลิมพระเกียรติ ร.9 48 ถ.เฉลิม-พระเกียรติ ร.9 ประเวศ กรุงเทพฯ
โทร. 0 2726 2083

● ส้มตำเด้อ
เมนูแนะนำ : ตำซั่วสกลนคร ส้มตำปลาทู ข้าวมัน หมูปิ้งกะทิสด
ที่ตั้ง : 5/5 ซ.ศาลาแดง ถ.สีลม บางรัก กรุงเทพฯ โทร. 08 4764 4291

● บ้านยี่สาร
เมนูแนะนำ : ปลาทูซาเตี๊ยะ แกงส้มมะรุมกุ้ง น้ำพริกกะปิ-ผักชะคราม ปลาทูทอด
ที่ตั้ง : 16-19 ซ.ศาลาธรรมสพน์ 25 ทวีวัฒนา กรุงเทพฯ โทร. 0 2889 7325







กุ้งมังกร

"ภูเก็ต" ไข่มุกแห่งอันดามัน ไม่เพียงจะเปี่ยมไปด้วยมนต์เสน่ห์อันงดงามของท้องทะเล แต่ภายใต้ท้องทะเลยังมีเพชรเม็ดงามที่ดึงดูดให้ผู้คนทั่วโลกหลงใหล นั่นคือ "กุ้งมังกรภูเก็ต" กุ้งมังกรแห่งทะเลอันดามัน หรือที่เชฟระดับโลกเรียกว่า "ฟัวกราส์แห่งท้องทะเล" วัตถุดิบชั้นเลิศแห่งน่านน้ำทะเลไทย ซึ่งโดดเด่นด้วยขนาด สีสัน และรสชาติที่เป็นหนึ่ง จนได้รับความนิยมเป็นอย่างสูง ดังที่ CNN Inside Guide ได้แนะนำให้เมนูที่ปรุงจากกุ้งมังกรเป็นหนึ่งในสิ่งที่ดีที่สุดของภูเก็ต

กุ้งมังกรภูเก็ตนั้นภาษาอังกฤษเรียกว่า "Blue Spiny Lobster" หรือที่รู้จักกันในนาม "กุ้งมังกร 7 สี" ซึ่งเป็นกุ้งมังกรชนิดที่ไม่มีก้าม ปัจจุบันเป็นที่ต้องการอย่างสูง จึงไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด จุดเด่นของล็อบสเตอร์ภูเก็ตไม่ใช่เพียงเนื้อหนาเต็มปากแต่อร่อยมากเพราะอร่อยครบทั้งตัว แล่เนื้อบางๆ แช่น้ำแข็งให้เนื้อแข็งสดแบบปลาดิบ แล้วจิ้มกับซีอิ๊วญี่ปุ่นผสมวาซาบิ ถ้าแบบตะวันตกต้องนำไปเผาเนย เกลือ กระเทียมโรยหน้า ส่วนหัวกุ้งมันเป็นก้อนนำไปต้มยำแบบไทย อร่อยที่สุด

นอกจากรสชาติอันเลิศล้ำแล้ว กุ้งมังกรยังให้โปรตีนสูง ตามศาสตร์การแพทย์ของจีน กุ้งมังกรเป็นอาหารที่เป็น "หยาง" ซึ่งให้ประโยชน์บำรุงไตและหัวใจ





WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- หน้าหมู่บ้านชาวเล ริมหาดราไวย์ อ.เมือง จ.ภูเก็ต สามารถซื้ออาหารทะเลสด แล้วเดินข้ามถนนมาให้ร้านอาหารทะเลที่ตั้งอยู่ฝั่งตรงข้ามปรุงเป็นอาหารให้ได้
- Pop Lobster Phuket บริการจัดส่งในภูเก็ตทุกวัน และจัดส่งต่างจังหวัดทางเครื่องบิน (ทั้งยังเก็บรักษาอย่างถูกต้อง ไม่มีสารเจือปน และเก็บในห้องเย็นตลอดระยะเวลาขนส่ง) โทร. 08 8826 6896 หรือ www.phuketlobster.blogspot.com
- แมคโคร ฟู้ดเซอร์วิสต์ สาขาป่าตอง โทร. 07651 2388 แฟกซ์ 0 7651 2300
- นายประกอบ ทำนากล้า หรือบังโต๊ะ (หนึ่งในสมาชิกกลุ่มชาวประมงเลี้ยงกุ้งมังกร) บ้านช่องหลาด อ.เกาะยาว จ.พังงา เลี้ยงกุ้งมังกร 7 สี ในกระชังผูกกลางทะเล โดยภัตตาคาร และโรงแรมจะมาซื้อถึงกระชังกลางทะเล โทร. 08 6277 5958

กรุงเทพฯ

- คุณงิ้ม
ที่ตั้ง : ตลาดสามย่าน ซ.จุฬา 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 0 2214 0723, 08 1656 2515
- ดารณีซีฟู้ด ตลาด อ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 1485 3644
- กรูเมต์ มาร์เก็ต
ที่ตั้ง : ชั้น G สยามพารากอน ถ.พระราม 1 ปทุมวัน กรุงเทพฯ
- วิลล่ามาร์เก็ต
ที่ตั้ง : เจอเวนิว ทองหล่อ 15 วัฒนา กรุงเทพฯ โทร. 0 2662 1000



WHERE TO EAT

ต่างจังหวัด

● กันเอง 2
เมนูแนะนำ : กุ้งมังกรซาชิมิ ห่อหมกภูเก็ต น้ำพริกกุ้งเสียบ ปลามงเผา
ที่ตั้ง : 9/3 ม.9 อ่าวฉลอง ถ.เจ้าฟ้า อ.เมือง จ.ภูเก็ต โทร. 0 7638 1694, 0 7638 1323

● แพครูวิทย์
เมนูแนะนำ : กุ้งมังกรซาชิมิ ผัดผักเหมียงกุ้งเสียบ ยำผักกูด
ที่ตั้ง : ม.6 ต.เกาะแก้ว อ.เมือง จ.ภูเก็ต
โทร. 08 6687 0892

● The Lobster
เมนูแนะนำ: ล็อบสเตอร์อบชีส ซาชิมิล็อบสเตอร์ ปูดำผัดผงกะหรี่ กุ้งซอสมะขาม
ที่ตั้ง : บ้านแหลมหิน ต.เกาะแก้ว อ.เมือง จ.ภูเก็ต โทร. 08 6941 9433, 08 1538 9196

● มุกดี
เมนูแนะนำ : ซาชิมิล็อบสเตอร์ ต้มยำปลาเก๋า กุ้งลายเสือเผา ล็อบสเตอร์อบ (สามารถซื้อของทะเลสดจากแผงอาหารทะเลสดหาดราไวย์มาให้ปรุงได้ โดยคิดค่าปรุงเมนูละ 100 บาท)
ที่ตั้ง : หาดราไวย์ ต.วิเศษ อ.เมือง จ.ภูเก็ต
โทร. 08 1719 4880

● Beyond The Sea, Siamese Brasserie
เมนูแนะนำ : ล็อบสเตอร์ซอสกะเพรา คั่วกลิ้งเนื้อเซอร์ลอยน์ ไทยทาปาส
ที่ตั้ง : ShaSa Resort & Residence ถ.แหลมเส็ด หาดเฉวง เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี
โทร. 0 7791 3888

● บ้านอิสระ
เมนูแนะนำ : กุ้งมังกรซาชิมิ ปูทะเลผัดพริกไทยดำ ยำยอดกระถินหอยนางรม กุ้งเผาน้ำปลาสะเดา
ที่ตั้ง : 7 ถ.แนบเคหาสน์ ต.หัวหิน อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ โทร. 0 3251 1673

กรุงเทพฯ

● ตั้งใจอยู่
เมนูแนะนำ : กุ้งมังกรซาชิมิ กั้งทอดพริกเกลือ ปูทะเลเนื้อนึ่งหมูสับหน้าเลี้ยบเนื้อปลาเก๋าทองหม้อไฟ
ที่ตั้ง : 85-89 ซ.เยาวพานิช ถ.เยาวราช สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ โทร. 08 1753 0100

● หยวน
เมนูแนะนำ : ล็อบสเตอร์ผัดซอสเอ็กซ์โอ เป๋าฮื้อสเต็กน้ำมันหอย ขาปูอลาสก้าทอดพริกเกลือ ปลาหิมะไข่ขาวเจี๋ยนซอสหูหนาน
ที่ตั้ง : ชั้น 2 โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน ถ.เจริญนคร คลองสาน กรุงเทพฯ
โทร. 0 2442 2000

● ซุยเซียน
เมนูแนะนำ: ล็อบสเตอร์ภูเก็ตผัดซอสเสฉวน นกพิราบหนังกรอบ ไก่แช่เหล้า
ที่ตั้ง : ชั้น 10 โรงแรมแลนด์มาร์ค สุขุมวิท 4-6 ถ.สุขุมวิท คลองเตย กรุงเทพฯ
โทร. 0 2254 0404





หอยนางรม



ถ้า "หอยนางรม" ที่เลื่องชื่อที่สุดในโลกอยู่ที่ฝรั่งเศสแล้วละก็ หอยนางรมที่เลื่องชื่อที่สุดในเมืองไทยก็น่าจะอยู่ที่ จ.สุราษฎร์ธานี อย่างที่เราคุ้นหูกันดีว่า "หอยนางรมสุราษฎร์" ที่ขึ้นชื่อว่า ตัวโต และเนื้อหวานอร่อย ถัดมาก็คือ "หอยนางรมอ่างศิลา" จ.ชลบุรี ซึ่งจะเป็นหอยนางรมพันธุ์ปากจีบ ขนาดตัวพอดีคำ รสหวานมัน ไม่คาว

หอยนางรมอุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหาร นั่นคือ เป็นแหล่งของวิตามินเอ บี 1 (ไทอามิน) บี 2 (ไรโบ-ฟลาวิน) บี 3 (ไนอาซิน) ซี (กรมแอสคอร์บิค) และดี (แคลซิฟีรอล)

หอยนางรมสุราษฎร์

ณ บริเวณอ่าวบ้านดอน จ.สุราษฎร์ธานี ซึ่งมีความยาว 156 กิโลเมตร รวมอาณาบริเวณกว่า 400,000 ไร่ และกินพื้นที่ถึง 7 อำเภอ ถือเป็นแหล่งที่เลี้ยงหอยนางรมมากที่สุดในเมืองไทย โดยเฉพาะที่ อ.กาญจนดิษฐ์ มีผู้ประกอบอาชีพเลี้ยงหอยนางรมมากถึง 1,700 ราย ด้วยคุณภาพของน้ำในบริเวณรอบๆ อ่าวนั้นเหมาะสมกับการเลี้ยงหอยนางรมมากที่สุด เนื่องจากมีลักษณะเป็นน้ำกร่อยซึ่งเกิดจากการไหลมารวมกันของน้ำจืดกับน้ำเค็ม โดยน้ำจืดที่ไหลสู่ปากอ่าวนั้นมีมากถึง 16 สายน้ำ ทั้งเล็กและใหญ่ รวมถึงแม่น้ำตาปีซึ่งเป็นแม่น้ำสายใหญ่ที่สุด โดยสายน้ำแต่ละสายต่างก็พัดพาสารอาหารหรืออินทรียวัตถุที่มีประโยชน์มากองอยู่บริเวณนั้น จนกลายเป็นอาหารของเหล่าหอยนางรมตัวอ้วนพีและสัตว์น้ำอื่นๆ โดยทั่วไปแล้วการเลี้ยงหอยนางรมควรเลี้ยงในพื้นที่ที่มีน้ำท่วมถึง แต่น้ำต้องไม่เค็มหรือจืดเกินไป เมื่อบริเวณรอบอ่าวบ้านดอนนี้มีระดับความเค็มที่พอดี จึงทำให้ได้หอยตัวใหญ่ที่หวานอร่อย

ด้วยเหตุนี้ ตลอดระยะทางจากบริเวณชายฝั่งไปจนถึงท้องทะเลกว่า 5 กิโลเมตร จึงอุดมไปด้วยแหล่งประมงพื้นบ้าน รวมถึงหอยนางรมเพราะมีความหลากหลายทางระบบนิเวศ จนกลายเป็นแหล่งอาหารชั้นเยี่ยมของสัตว์น้ำน้อยใหญ่ ขณะที่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของอ่าวยังมีเกาะสมุยและเกาะพะงันเป็นแนวบังลม ช่วยลดแรงปะทะจากคลื่นลมและน้ำ ที่จะมารบกวนการเลี้ยงหอย

ดังนั้น เพื่อให้ได้อรรถรสและความสดในการรับประทานหอยนางรมสุราษฎร์ จึงอยากเชิญชวนให้ไปลองรับประทานหอยนางรมสดๆ จนถึงถิ่น โดยเฉพาะจากฟาร์มหอยกลางทะเล เพราะที่นั่นคือครัวธรรมชาติที่เรียกว่า "ขนำ" (ภาษาใต้ แปลว่าที่พัก) จากเดิมที่เคยเป็นที่พัก





สำหรับชาวประมงเวลาออกมาจับสัตว์น้ำและเฝ้าระวังขโมยวันนี้แปรเปลี่ยนมาเป็นฟาร์มสเตย์สวยงาม โดยมีพื้นที่ด้านล่างเป็นบ่ออนุบาลหอย

ไม่เพียงจะได้รับประทานหอยนางรมสดๆ แต่ฟาร์มสเตย์กลางทะเลเหล่านี้ยังพร้อมให้เรียนรู้วิถีประมงแบบดั้งเดิม รวมทั้งเคล็ดลับในการเลือก สังเกต แกะ และรับประทานหอยนางรมอย่างถูกวิธี เวลาเลือกก็ดูให้ตัวไม่ใหญ่มาก และที่สำคัญหอยสดต้องไม่อ้า แต่ที่สุราษฎร์นี้ไม่ต้องเลือกเพราะใหญ่...มาก...ทุกตัว

หอยนางรมอ่างศิลา

ถัดจากหอยนางรมสุราษฎร์แล้ว หอยนางรมที่ได้รับความนิยมตามมาติดๆ ก็คือ "หอยนางรมอ่างศิลา" ต.อ่างศิลา อ.เมือง จ.ชลบุรี ด้วยชายฝั่งอ่างศิลาคือพื้นที่ที่ดีที่สุดในการเลี้ยงหอยนางรมของ จ.ชลบุรี

เนื่องจากมีลักษณะเป็นดินเลนและมีโขดหินมากมาย จึงเป็นที่อยู่อาศัยชั้นดีของหอยนางรมพันธุ์ปากจีบ ขนาดตัวพอดีคำ รสหวานมันไม่ติดคาว

แต่เดิมคนที่ทำฟาร์มหอยนางรมจะนำหินมาวางเรียงซ้อนกันริมหาดให้หอยเกาะ เรียกว่าป่าหอยนางรม หรือคอนโดฯ หอยนางรม ทุกเช้าคนงานจะถือเหล็กและค้อนไปต่อยหอยออกจากหิน ราวกับเสียงเพลงเจื้อยแจ้วแทนนาฬิกาปลุกสำหรับคนอ่างศิลา

แต่เดี๋ยวนี้เริ่มหันมาใช้วิธีผูกไม้กลางทะเล แล้วหย่อนเชือกผูกไม้ไผ่ลงไปให้หอยเกาะ แบบเดียวกับการเลี้ยงหอยนางรมในภาคใต้

โดยแหล่งหาซื้อหอยนางรมอ่างศิลาที่ดีที่สุดก็คือ สะพานปลาอ่างศิลา ที่เหล่าพ่อค้าแม่ค้าจะนำของทะเลมาวางขายกันบนสะพานปลา โดยชาวประมงจะทยอยลำเลียงของขึ้นฝั่งตั้งแต่ตี 5 ก่อนผู้คนจะเริ่มเดินเลือกซื้อของกันอย่างคึกคักตั้งแต่ 7 โมงเช้าเป็นต้นไป หอยนางรมที่นี่จึงทั้งสดและมีราคาย่อมเยาเนื่องจากไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง





วิธีแกะและรับประทานหอยนางรม

ให้หงายฝาด้านเรียบขึ้นด้านบน ก่อนจะกะเทาะให้ฝาเคลื่อนออกจากกัน พอแซะเนื้อออกมา ควรรับประทานภายใน 1 นาที ซึ่งหอยที่ดีต้องมีซี่เหงือกสีเดียวกับลำตัว ดมเพื่อให้รู้ว่าสดมั้ย แล้วบีบมะนาวลงบนตัวหอยเพื่อเป็นการกระตุ้นให้หอยปล่อยน้ำเค็มในตัวออกมาแทนเกลือ อมไว้ 5 วินาทีก่อน แล้วเคี้ยวก้านกระถินสดตามไป จะได้ความหวานและสดของหอย



WHERE TO BUY



ต่างจังหวัด

• หอยนางรมสุราษฎร์

• บอย ซีฟู้ด ทายาทเจ้าของฟาร์มเลี้ยงหอยนางรม จ.สุราษฎร์ธานี ผู้ส่งหอยนางรมรายใหญ่ที่สุดของประเทศ ส่งเองจากฟาร์มถึงร้านอาหาร โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง
โทร. 08 1423 6686

• โกลี ที่ฉิด
ที่ตั้ง : บริเวณหน้าร้านอาหารเคียงเล ต.กะแดะ อ.กาญจนดิษฐ์ จ.สุราษฎร์ธานี
โทร. 08 1606 7358

• นิจนิรันดร์ฟาร์ม (ฟาร์มหอยนางรมขนาดใหญ่จากบริเวณปากอ่าวบ้านดอน มีพื้นที่เพาะเลี้ยงหอยนางรมบริเวณปากอ่าวบ้านดอนนี้มากกว่า 280 ไร่) ติดต่อได้ที่ 660/5 ถ.สุขุมวิท ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี
โทร. 0 3835 8608, 08 1442 2422

• หอยนางรมอ่างศิลา

• ป้าแป้น
ที่ตั้ง : ตลาดสดสะพานปลาอ่างศิลา ต.อ่างศิลา อ.เมือง จ.ชลบุรี โทร. 08 5938 4226

กรุงเทพฯ

• ตารณีซีฟู้ด ตลาด อ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 08 1485 3644

• ตลาดยิ่งเจริญ
ที่ตั้ง : 259/99 ม.7 ถ.พหลโยธิน บางเขน กรุงเทพฯ โทร. 0 2972 3405-7

• อี๊อเจ็กฮะ
ที่ตั้ง : ซ.เยาวราช ถ.เยาวราช สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ โทร. 0 2223 8208



WHERE TO EAT



ต่างจังหวัด

• หอยนางรมสุราษฎร์

● สินมานะฟาร์มสเตย์
เมนูแนะนำ : หอยนางรมสด หอยแครงลวก ปูม้าผัดผงกะหรี่
ที่ตั้ง : 73 ม.3 ต.พลายวาส อ.กาญจนดิษฐ์ จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 08 1597 7575

● หอยใหญ่
เมนูแนะนำ : หอยนางรมสด กุ้งทอดซอสมะขามหลนปูเค็ม
ที่ตั้ง : 19/6 ด้านหน้าโรงแรมร้อยเกาะ ถ.เลี่ยงเมือง ต.มะขามเตี้ย อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี
โทร. 0 7726 4155

● บ้านเคียงเลซีฟู้ด
เมนูแนะนำ : หอยนางรมสด ปลาดุกทะเลผัดฉ่า ปูไข่ผัดผงกะหรี่
ที่ตั้ง : 124 ม. 7 ต.กะแดะ อ.กาญจนดิษฐ์ จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 0 7725 5243

• หอยนางรมอ่างศิลา

● ครัวจ้าวทะเล
เมนูแนะนำ : หอยนางรมสด น้ำพริกไข่ปู ปลาอินทรีทอด กะพงลุยสวน กุ้งพล่าชะอม
ที่ตั้ง : 75/2 ม.5 ต.อ่างศิลา อ.เมือง จ.ชลบุรี
โทร. 08 1295 2035

● เจ๊แอ็ดซีฟู้ด
เมนูแนะนำ : หอยนางรมสด หมึกทอดน้ำดำ ปลาอินทรีทอดน้ำปลา ผัดฉ่าทะเล ปลาทูต้มมะนาว
ที่ตั้ง : 286/1 ซ.เจิมจอมพล 22 อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี โทร. 0 3831 1036, 08 9007 6772

กรุงเทพฯ

● Osha Thai Restaurant & Bar
เมนูแนะนำ : หอยนางรมสดสไตล์โมเลกูลาร์ กุ้งแช่น้ำปลา ปลาหมึกทอดซอสไข่แดง
ที่ตั้ง : ถ.วิทยุ ปทุมวัน กรุงเทพฯ
โทร. 0 2256 6555

● J'aime by Jean-Michel Lorain
เมนูแนะนำ : ออยสเตอร์เทอร์รีน ตับห่านย่างราดซอสเบอร์รี่แดง ปลากะพงขาวรมควัน
ที่ตั้ง : ชั้น 2 โรงแรม ยู สาทร กรุงเทพฯ 105 ซ.สาทร 1 สาทร กรุงเทพฯ
โทร. 0 2119 4899

● Bangkok Sea View Restaurant
เมนูแนะนำ : หอยนางรมสด หอยแครงยำยอดชะคราม ปลากะพงสองใจ
ที่ตั้ง : 74/3 ม.9 บางขุนเทียน กรุงเทพฯ
โทร. 08 5353 8300

● เจคิว ปูม้านึ่ง Delivery
เมนูแนะนำ : หอยนางรมสดสุราษฎร์ ปูม้านึ่ง ไข่ปูนึ่ง
ที่ตั้ง : เฟซบุ๊ก เจคิว-ปูม้านึ่ง-delivery
โทร. 09 1790 5942





ปูม้า

หนึ่งในอาหารทะเลยอดนิยม แม้เมื่อเทียบกับปูชนิดอื่นๆ แล้ว "ปูม้า" จะตัวเล็ก แต่เนื้อแน่นหวาน สาเหตุที่ได้ชื่อว่าปูม้า ก็มาจากการที่ปูชนิดนี้ว่ายน้ำได้เร็ว ไม่ต่างอะไรกับม้าที่ควบตะบึงไปในทุ่งกว้าง อันเป็นสาเหตุที่ทำให้ปูม้ามีเนื้อแน่น

ปัจจุบันปูม้าเป็นทรัพยากรสัตว์น้ำที่มีคุณค่าและมีความสำคัญทางเศรษฐกิจของไทย มีรสชาติเป็นที่นิยมของผู้บริโภค นับวันความต้องการบริโภคปูม้ายิ่งมีเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ

การได้ลิ้มชิมรสชาติและเมนูต่างๆ จากปูม้าว่าสุดยอดแล้ว ยังไม่สู้ได้ออกเดินทางไปเปิดประสบการณ์ดูของดีวิถีชีวิตปูม้าและชาวประมงจนถึงแหล่ง จึงจะได้รสชาติของปูม้าที่สมบูรณ์แบบ แถมราคายังย่อมเยาอีกด้วย



ดังนั้น ถ้าจะกินปูม้าให้สด อร่อยต้องซื้อแบบเป็นๆ ที่ชาวประมงจับมาขาย เพราะเนื้อยังแน่น หวาน สด อร่อยที่สุด

ปูม้าชะอำ

ในหมู่คนชอบรับประทานปูม้านั้นเป็นที่ทราบกันดีว่า "**ปูม้าชะอำ**" หรือที่คนในท้องถิ่นเรียกว่า "ปูชัก" นั้นทั้งสดและอร่อยเป็นที่สุด เนื่องจากปูม้าจากทะเลชะอำ จ.เพชรบุรี ขึ้นชื่อในเรื่องเนื้อปูที่แน่นและหวานอร่อย ที่สำคัญชาวประมงยังมีวิธีการรักษาปูให้สดด้วยภูมิปัญญาที่น่าสนใจ เรียกว่าปูยังสดหรือดิ้นได้จนถึงมือคนกินเลยทีเดียว



โดยชาวประมงกลุ่มชุมชนบ้านคลองเทียนและสะพานหินจะใช้คลองสะพานหินเป็นที่จอดเรือหลบคลื่น และใช้พื้นที่ริมคลองขายปูสดๆ ที่จับมาได้เอง โดยใช้วิธีการรักษาความสดของปูด้วยการจับปูใส่ถุงตาข่าย ผูกเชือกห้อยกับราวสะพาน

เหล็กเล็กๆ ที่ยกเปิดปิดได้ ซึ่งชาวบ้านใช้สัญจรข้ามคลอง เมื่อมีลูกค้ามาซื้อปู ชาวบ้านก็จะไปชักถุงตาข่ายปูขึ้นมาขาย จึงเป็นที่มาของชื่อ "ปูชัก"

ด้วยวิธีการรักษาความสดใหม่ของปูตามแบบฉบับชาวประมงพื้นบ้านเช่นนี้เอง ที่ทำให้ได้ลิ้มรสชาติปูม้าที่สด อร่อย เนื้อแน่น และยังคงความหวาน เป็นที่ชื่นชอบของเหล่านักกินทั้งหลาย โดยในช่วงเวลาที่มีปูม้าให้ชิมเยอะ คือช่วงเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี ชาวประมงจะจับปูม้าได้มาก เฉลี่ยวันละประมาณ 30-40 กิโลกรัม และจะมีขนาดใหญ่อีกด้วย



ปูม้าแสมสาร

เป็นเวลานานนับสิบปี ที่หมู่บ้านชาวประมงเล็กๆ ใน ต.แสมสาร อ.สัตหีบ จ.ชลบุรี ถือกำเนิดขึ้น ภาพที่คุ้นตาคือใกล้ๆ กับสะพานปลาจะมีเรือประมงกว่าร้อยลำจอดอยู่อย่างหนาแน่น ด้วยบริเวณชายฝั่งกับหมู่เกาะเล็กๆ บริเวณนั้นจะมีช่องเล็กๆ ให้เรือเข้ามาเทียบชายฝั่งเรียกว่า "ช่องแสมสาร"

เดิมทีหมู่บ้านชาวประมงแสมสารมีกลุ่มชาวประมงเพียงไม่กี่หลังคาเรือน แต่จากสภาพภูมิประเทศที่มีหมู่เกาะเล็กๆ จับกลุ่มอยู่ใกล้ๆ ชายฝั่งกลายเป็นเครื่องป้องกันคลื่นให้น้ำจากท้องทะเลที่ซัดเข้ามาที่ฝั่ง กลายเป็นที่อยู่ของสัตว์น้ำนานาชนิด และเหมาะกับการทำอาชีพประมง จึงมีชาวประมงเข้ามาอยู่อาศัยมากขึ้นเรื่อยๆ ที่สำคัญคือ หมู่เกาะในบริเวณนี้ได้รับการคุ้มครองโดยทหารเรือ จึงไม่มีบุคคลทั่วไปอาศัยอยู่บนเกาะ ทำให้ทรัพยากรธรรมชาติของช่องแสมสารและบนเกาะต่างๆ ยังอุดมสมบูรณ์อยู่มาก จึงไม่แปลกที่เสน่ห์ของหมู่บ้านแห่งนี้ก็คืออาหารทะเล โดยเฉพาะปูม้า ที่แต่ละวันจะมีเรือประมงนำขึ้นมาเทียบท่าเพื่อส่งออกไปจำหน่ายในพื้นที่ต่างๆ

ความคึกคักของหมู่บ้านจะเริ่มขึ้นประมาณตี 4 ของแทบทุกวัน เมื่อเรือประมงเข้าท่าเทียบเรือ พ่อค้าแม่ค้าที่จำหน่ายอาหารทะเลจะมารอรับสินค้ากันอย่างคับคั่ง พอรุ่งสางก็จะทยอยออกไปจำหน่ายยังตลาดทั่วไปทั้งในเมืองสัตหีบ พัทยา เรื่อยมาจนถึงกรุงเทพฯ โดยในฝั่งตะวันออกนี้ นอกจากแสมสารแล้ว ที่หาดวอนนภา บางแสน ก็ยังเป็นแหล่งที่จับปูม้าได้มากอีกด้วย



เทศกาล

เทศบาลเมืองชะอำได้จัดให้มีงาน “เทศกาลชิมปูชัก@ชะอำ” ขึ้นเป็นประจำทุกปีในช่วงเดือนมีนาคม สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ เทศบาลเมืองชะอำ โทร. 0 3247 1123-4 หรือการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานเพชรบุรี โทร. 0 3247 1005-6

WHERE TO BUY

ปูม้าชะอำ

- สะพานปูชัก

ที่ตั้ง : บริเวณสะพานหิน ปากคลองชะอำ ติดหาดชะอำเหนือ อ.ชะอำ จ.เพชรบุรี

- ขวัญ เพชรบุรี รับสั่งจองปู รับนึ่ง พร้อมบริการทำน้ำจิ้ม โทร. 08 7986 3328
- ตลาดฉัตรไชย

ที่ตั้ง : ต.หัวหิน อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์

ปูม้าแสมสาร

- ตลาดสดแสมสาร

ที่ตั้ง : อ.สัตหีบ จ.ชลบุรี

- ตลาดสะพานปลาอ่างศิลา

ที่ตั้ง : ต.อ่างศิลา อ.เมือง จ.ชลบุรี

- ตลาดลานโพธิ์นาเกลือ

ที่ตั้ง : ต.นาเกลือ อ.บางละมุง จ.ชลบุรี

- ตลาดปากน้ำ

ที่ตั้ง : อ.เมือง จ.สมุทรปราการ

- ตลาดสดแฮปปี้แลนด์

ที่ตั้ง : บางกะปิ กรุงเทพฯ



WHERE TO EAT

ต่างจังหวัด

• ปูม้าชะอำ

● ครัวเม็ดทราย
เมนูแนะนำ : ปูม้านึ่ง ปลาหมึกผัดไข่เค็ม กุ้งทอดกระเทียม
ที่ตั้ง : 27/14 ถ.คลองเทียน อ.ชะอำ จ.เพชรบุรี โทร. 0 3243 0196

● บ้าฮีดซีฟู้ด
เมนูแนะนำ : ปูม้านึ่ง ปูม้าผัดผงกะหรี่ หอยหลอดผัดฉ่า
ที่ตั้ง : 199/20 ถ.หิน ต.ชะอำ อ.ชะอำ จ.เพชรบุรี โทร. 0 3247 0070

● สังเวียนซีฟู้ด
เมนูแนะนำ : ปูม้านึ่ง กุ้งทอดกระเทียม หมึกแดดเดียวทอด
ที่ตั้ง : 825/3 ถ.จำนงภูมิเวท ต.ชะอำ อ.ชะอำ จ.เพชรบุรี โทร. 0 3247 2280, 08 6096 4799

• ปูม้าแสมสาร

● ปูเป็นซีฟู้ด
เมนูแนะนำ : ปูม้านึ่ง ปูม้าหลน ต้มยำกุ้ง
ที่ตั้ง : 62 ม.1 ต.นาจอมเทียน อ.สัตหีบ จ.ชลบุรี โทร. 0 3823 1728

● ส้มตำนายควร
เมนูแนะนำ : ส้มตำปูม้า ผัดโต๋เต๋ ปลาอินทรีทอดราดน้ำปลา
ที่ตั้ง : 93/6-7 ตรงข้ามสถานีตำรวจบางละมุง ถ.พัทยา-นาเกลือ อ.บางละมุง จ.ชลบุรี โทร. 0 3822 2021





ปูทะเล

"ปูทะเล" มีชื่อสามัญที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เช่น ปูดำ ปูขาว ปูทองหลาง เป็นต้น กระดองมักมีสีดำปนแดง บ้างก็มีสีน้ำตาลเข้ม มีชื่อภาษาอังกฤษว่า Black Crab หรือ Serrated Mud Crab

โดยปูทะเลจะมีลักษณะกระดองเป็นทรงรีรูปไข่ ก้ามจะมีหนามแหลม โดยเฉพาะตัวผู้จะมีก้ามใหญ่กว่าตัวเมียอย่างเห็นได้ชัด มีทั้งปูเนื้อ และปูไข่

ด้วยรสชาติที่แสนอร่อยนี้เอง ปูทะเลจึงได้รับการยกย่องว่าเป็น "ราชินีปู" ที่มีรสชาติอร่อยเป็นที่หนึ่ง มีเนื้อแน่นหอมหวาน มันอร่อย ด้วยเหตุนี้ จึงทำให้ได้รับความนิยมเป็นอย่างสูง เป็นที่ต้องการของตลาดและคนกิน ปูทะเลจึงเหลือน้อยลงทุกที เช่นเดียวกับสัตว์ทะเลอื่นๆ

แต่ด้วย "โครงการร่วมใจสร้างปะการังเทียม พลิกฟื้นคืนชีวิตใต้ท้องทะเล เฉลิมพระเกียรติ" เนื่องในโอกาสเฉลิมพระชนมพรรษา 78 พรรษาของสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถในปี พ.ศ. 2553 ที่ช่วยฟื้นฟูความอุดมสมบูรณ์ ส่งผลให้มีกุ้ง หอย ปลา และปูทุกชนิด แพร่พันธุ์เต็มอ่าวไทย แล้วก็อย่างที่เราทราบกันดี รับประทานปูทะเลไทยที่ไหนก็สู้ที่แหล่งกำเนิดไม่ได้ เฉกเช่น "ปูผัดผงกะหรี่" ของไทยที่โด่งดังไปทั่วโลก ก็ยังทำหน้าที่เป็นแม่เหล็กดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาลิ้มรสชาติต้นตำรับอยู่เสมอๆ

ปูทะเลสุราษฎร์ธานี

"ปูทะเล" หรือ "ปูทองหลาง" นับว่ามีชุกชุมมากที่สุดในทะเลอ่าวไทย โดยเฉพาะที่ทะเลสุราษฎร์ธานี ซึ่งมีเกาะแก่งเต็มคุ้งน้ำ ให้ปูได้อาศัยหลบคลื่นลมและพายุที่รุนแรง

โดยจะหมกตัวอาศัยอยู่ในทรายหรือโคลนตามชายฝั่งทะเล หาอาหารอยู่ตามป่าโกงกาง และหญ้าทะเล ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นพื้นที่น้ำกร่อย จึงมีกุ้ง หอย ปลาตัวเล็กๆ เป็นอาหารโปรด เมื่อปูตัวใหญ่ขึ้นจะอพยพลงทะเลไปหาอาหารในทะเล แล้วขึ้นมาวางไข่ในป่าโกงกาง เพื่อขยายพันธุ์ปูทั่วอ่าวไทย

ปูทะเลสุราษฎร์ธานีตัวจะโต รสหวานอร่อย เป็นที่ติดใจของเหล่านักกิน ด้วยเสน่ห์ของน้ำกร่อยที่บริเวณปากอ่าวสุราษฎร์ ที่แตกต่างจากน้ำกร่อยในแหล่งอื่นๆ จากการที่ปากอ่าวนั้นกว้างถึง 53 กิโลเมตร และเป็นจุดที่แม่น้ำลำคลองหลายสายไหลพาเอาความอุดมสมบูรณ์มารวมกันอยู่ที่นี่ รสชาติของน้ำจึงเค็มพอดี ทำให้ปูทะเลที่เจริญเติบโตในบริเวณนี้มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ เนื้อปูจะหวานต่างจากเนื้อปูที่ได้จากทะเลที่มีความเค็มจัดเพียงอย่างเดียว

ปูทะเลแม่กลอง

"แม่กลอง" นี่ไม่รู้เป็นไร อะไรๆ ก็อร่อยไปเสียทุกอย่าง ไม่เว้นแม้แต่ "ปูทะเลแม่กลอง" ซึ่งส่วนมากจะเป็นปูไข่ ลักษณะเด่นคือ จะมีไข่สีแดงๆ อัดแน่นจนเต็มกระดอง อย่างที่ใครหลายคนเรียกว่า "ปูไข่ทะลัก" อันเปรียบเสมือนสัญลักษณ์ของปูทะเลแม่กลอง

โดยช่วงเวลากินปูที่อร่อยที่สุดคือ ช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม เพราะอากาศที่หนาวจะทำให้ปูทะเลเก็บสะสมสารอาหารไว้ในร่างกาย รวมทั้งไข่ไว้เป็นจำนวนมาก









นอกจากนั้นแล้ว วิธีการเลือกซื้อปูทะเลก็ทำได้ง่าย ตั้งแต่รูปร่าง ตัวต้องใหญ่ สีต้องสวย หงายท้องแล้วกดต้องแน่น ดูเส้นที่ท้องต้องมีสีดำถ้าตัวที่เนื้อไม่แน่นจะเป็นสีขาวล้วน ถ้าจะดูให้ละเอียดตรงช่องทั้งหมดจะมี 13 ช่อง ลองกดที่ช่องกลางก่อน ถ้ากดไม่ลงแสดงว่าแน่น แสดงว่าสดจริง หรือจะเลือกดูที่ก้าม ถ้าก้ามมีสีเข้มและขุ่นไม่ใสมันวาว ก็แสดงว่าปูสดและมีเนื้อแน่นเช่นกัน

ปูทะเลบางขุนเทียน

ชายทะเลแถบบางขุนเทียน แม้ว่าจะอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร แต่ก็อุดมไปด้วยอาหารทะเลสดๆ ใหม่ๆ ซึ่งของดีจากชายทะเลแถบนี้ก็คือ "ปูทะเลบางขุนเทียน" ที่มีให้เลือกทั้งแบบปูเนื้อ ปูไข่ เหตุที่แถบนี้มีปูทะเลและอาหารทะเลอื่นๆ อีกมากมาย ก็เนื่องจากพื้นที่ของบางขุนเทียนนั้นอยู่ติดกับปากทะเลอ่าวไทย และยังคงมีความอุดมสมบูรณ์อยู่มาก

ชาวบ้านในแถบนี้จึงทำอาชีพประมงเป็นส่วนใหญ่ ปูทะเลสดๆ ของบางขุนเทียนนั้นเนื้อแน่น หวาน อร่อย และความอร่อยนี้ก็เป็นที่ติดอกติดใจของนักชิม จนกระทั่งสำนักงานเขตบางขุนเทียน และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ได้ร่วมมือกันจัดงาน "กินปู ดูทะเลกรุงเทพฯ" ขึ้นในทุกๆ ปี เป็นการยืนยันว่า ปูทะเลบางขุนเทียนนั้นอร่อยไว้เทียมทาน





WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

• ปูทะเลสุราษฎร์

● ตลาดเกษตร 1
ที่ตั้ง : ถ.ตลาดใหม่ ต.บ้านดอน อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี

• ปูทะเลแม่กลอง

● ตลาดสดเทศบาลแม่กลอง
ที่ตั้ง : ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

● ตลาดร่มหุบ
ที่ตั้ง : ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

● แม่กลองมหาชัยอาหารทะเล (สาขาแรก)
ที่ตั้ง : 1/24-25 ถ.เศรษฐกิจ ต.นาดี อ.เมือง จ. สมุทรสาคร โทร. 08 2188 8488

● แม่กลองมหาชัยอาหารทะเล (สาขา 2)
ที่ตั้ง:27 ม.8 ต.ลาดใหญ่ อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม
โทร. 09 2558 8863

กรุงเทพฯ

● คุณจิ๋ม
ที่ตั้ง : ตลาดสามย่าน ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ
โทร.0 2214 0723, 08 1656 2515

● ตี่ปูทะเล
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 1988 3137

● ตลาดวงเวียนใหญ่
ที่ตั้ง : 41 ถ.เจริญรัถ คลองสาน กรุงเทพฯ



WHERE TO EAT

ต่างจังหวัด

• ปูทะเลสุราษฎร์

● ลำพู 3

เมนูแนะนำ : ปูทะเลนึ่ง แกงส้มปลากระบอก ยำไข่แมงดา

ที่ตั้ง : 23/3 ปากน้ำตาปี ม.3 ซ.ปากน้ำ 18 อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี

โทร. 08 1979 0294, 0 7728 6995

● โกเซ้ง

เมนูแนะนำ : ปูทะเลนึ่ง ข้าวผัดปู ปลาเต๋าเต้ยนึ่งบ๊วย

ที่ตั้ง : 95 ม.1 ถ.ทวีราษฎร์ภักดี อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 0 7742 5365

● ซุ่นเฮียง

เมนูแนะนำ : ปูทะเลนึ่ง ปูนิ่มผัดผงกะหรี่ กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย

ที่ตั้ง : 21 ถ.ชนเกษม อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี

โทร. 0 7728 1367

• ปูทะเลแม่กลอง

● แดงอาหารทะเล

เมนูแนะนำ : แกงส้มปูไข่หน่อไม้ดอง ปูทะเลนึ่ง ปลากะพงนึ่งมะนาว

ที่ตั้ง : 152 ม.1 ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

โทร. 0 3476 9765

● ครัวลุงญา

เมนูแนะนำ : ปูผัดพริกขี้หนูสด เมี่ยงปลากะพง ยำใบชะคราม แกงคั่วหอยแครงใบชะคราม

ที่ตั้ง : 73/6 ม. 3 (ตรงข้ามศาลพันท้ายนรสิงห์) ต.พันท้ายนรสิงห์ อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

โทร. 08 9912 4267, 08 6313 5613, 0 3487 1579

● คุณตุ่ม

เมนูแนะนำ : ปูไข่ผัดพริกขี้หนู กุ้งผัดพริกขี้หนู ปลาหมึกผัดกะปิ ปลาอินทรีทอดราดน้ำปลา

ที่ตั้ง : 182 ถ.เจษฎาวิถี ต.มหาชัย อ.เมือง จ.สมุทรสาคร โทร. 0 3484 0465

● เกษร

เมนูแนะนำ : ปูทะเลไข่นึ่ง ข้าวผัดปู ยำชะคราม กุ้งสด ต้มยำปลาทู

ที่ตั้ง : วัดคลองโคน จ.สมุทรสงคราม

โทร. 0 3473 1075, 08 7036 0556

กรุงเทพฯ

ปูทะเลสุราษฎร์

● ศรทองโภชนา

เมนูแนะนำ : ปูทะเลผัดผงกะหรี่ กั้งทอดกระเทียม ปลามอมเหล้า (ปลาเก๋าหม้อไฟ)

ที่ตั้ง : 2829-31 ถ.พระราม 4 คลองเตย กรุงเทพฯ โทร. 0 2258 0118

● ตี๋โภชนา

เมนูแนะนำ : ปูทอดพริกไทยดำ กุ้งทอดพริกเกลือ ปูผัดผงกะหรี่

ที่ตั้ง : 18 ซ.สุขุมวิท 31 ถ.สุขุมวิท วัฒนา กรุงเทพฯ โทร. 0 2662 2247

● อี่โภชนา

เมนูแนะนำ : ปูผัดผงกะหรี่ กุ้งทอดพริกเกลือ กระเฉดไฟแดง ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว

ที่ตั้ง : 280-282 ซ.จุฬา 15 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 0 2215 420

ปูทะเลแม่กลอง

● ครัวแม่กลอง

เมนูแนะนำ : เนื้อปูผัดพริกเหลือง กุ้งอบวุ้นเส้น ต้มยำหัวปลา

ที่ตั้ง : ซ.จรัญสนิทวงศ์ 13 ถ.จรัญสนิทวงศ์ ภาษีเจริญ กรุงเทพฯ โทร. 0 2410 1234

● แหลมเกตุซีฟู้ด

เมนูแนะนำ : กรรเชียงปูนึ่ง น้ำพริกไข่ปู แกงเหลืองไหลบัว

ที่ตั้ง : 30/1 ซ.พหลโยธิน 11 พญาไท กรุงเทพฯ โทร. 08 4959 5959

ปูทะเลบางขุนเทียน

● ครัวแสวง

เมนูแนะนำ : ปูเนื้อผัดพริกไทยดำ ทะเลลวกจิ้มส้มตำปูไข่ดอง

ที่ตั้ง : 94/9-12 ม.10 ซ.หัวกระบือ ถ.บางขุนเทียน-ชายทะเล บางขุนเทียน กรุงเทพฯ โทร. 0 2849 3191

● เรืองฤทธิ์ซีฟู้ด

เมนูแนะนำ : ปูผัดผงกะหรี่ กุ้งเสียบไม้ทอด ปลาหมอทะเลผัดฉ่า

ที่ตั้ง : 88/4 ถ.บางขุนเทียน-ชายทะเล กม. 8 บางขุนเทียน กรุงเทพฯ โทร. 0 2897 3677

● ครัวลุงแถม

เมนูแนะนำ : ปูทะเลนึ่ง ปลากะพงนึ่งมะนาว ปลาหมอแดดเดียว ทะเลเผา

ที่ตั้ง : 44/6 ม.10 ถ.บางขุนเทียน-ชายทะเล 25 บางขุนเทียน กรุงเทพฯ โทร. 0 2452 3333, 0 2452 3377





ผลิตภัณฑ์
แปรรูป



กุ้งแห้ง



"กุ้งแห้ง" หนึ่งในผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแห้ง ที่ได้จากการถนอมอาหาร เพื่อให้เก็บไว้รับประทานได้นานๆ มักทำในพื้นที่ที่มีอาณาเขตติดกับทะเล ทั้งในภาคตะวันออกและภาคใต้ ถือเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ได้จากชาวประมงไทย โดยจะนำกุ้งทะเลที่ได้มาล้างทำความสะอาด ก่อนจะนำมาต้มกับเกลือในน้ำเดือด แล้วนำมาตากหรืออบจนแห้ง

การทำกุ้งแห้งเป็นการถนอมอาหาร ที่มีวิธีการทำไม่ยากแต่ในกระบวนการทำนั้นจะต้องใช้ความสะอาดและพิถีพิถัน โดยเฉพาะกุ้งทะเลที่ใช้ต้องสดสะอาด กุ้งแห้งสามารถนำมาทำเป็นอาหารและเป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารไทยได้หลากหลาย เช่น น้ำพริกต่างๆ ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวยำปักษ์ใต้ ส้มตำไทย ยำถั่วพู ยำกุ้งแห้ง ฯลฯ

วิธีเลือกซื้อกุ้งแห้งนั้นให้เลือกซื้อกุ้งแห้งที่ไม่ย้อมสี รสชาติไม่เค็มจัด ไม่มีกลิ่นหืน หรือเหม็นอับ นอกจากความอร่อยแล้ว กุ้งแห้งยังเป็นอาหารที่มีแคลเซียมป้องกันภาวะกระดูกพรุนอีกด้วย

กุ้งแห้งระยอง

จังหวัดสำคัญในภาคตะวันออกที่มีพื้นที่ติดทะเล จึงมีผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่โด่งดังหลายชนิด หนึ่งในนั้นก็คือ "กุ้งแห้งระยอง" ด้วยความที่มีการทำประมงชายฝั่งเป็นอาชีพหลัก ชาวบ้านและชาวประมงแถบระยองจึงรู้จักการทำกุ้งแห้งมาแต่ไหนแต่ไร โดยชาวบ้านมักจะออกข้อนตัวกุ้งเคยกันในเวลาเช้า เพราะกุ้งเคยเหล่านี้จะอยู่ใกล้ผิวทะเลโดยไม่จมลงไป พบชุกชุมตามชายทะเลที่มีหาดเป็นทราย นำมาทำได้ทั้งกุ้งแห้งและกะปิของดีและขึ้นชื่อจากเมืองระยอง ส่วนช่วงที่จับกุ้งมาทำกุ้งแห้งได้มากจะเป็นช่วงเดือนพฤษภาคมถึงธันวาคม

กุ้งแห้งจันทบุรี

"กุ้งแห้งเมืองจันท์" มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักกันดีในหมู่แม่บ้านและผู้ที่ชื่นชอบรับประทานกุ้งแห้ง เพราะมีรสชาติอร่อย ตัวโตไม่เค็มจนเกินไป เมื่อนำไปประกอบอาหารแล้วจะรสชาติไม่เค็มจัด โดยมีแหล่งผลิตสำคัญอยู่ที่ อ.ท่าใหม่ และ อ.แหลมสิงห์ ส่วนแหล่งผลิตที่ใหญ่ที่สุดอยู่ที่ ต.บางชัน อ.ขลุง เนื่องจากแถบบางชันสามารถจับกุ้งสดได้จำนวนมาก จากนั้นก็จะคัดกุ้งสดคุณภาพดีนำไปแปรรูปเป็นกุ้งแห้งต่อไป

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ตลาดเทศบาลบ้านเพ

ที่ตั้ง : ต.บ้านเพ อ.เมือง จ.ระยอง

- คุณป้อม ตลาดนวลทิพย์

ที่ตั้ง : (ใกล้ๆ กับท่าเรือนวลทิพย์) ต.บ้านเพ อ.เมือง จ.ระยอง

- เจ๊แตน

ที่ตั้ง : 69/9 ศูนย์การค้าสาย 4 ต.ท่าประดู่ อ.เมือง จ.ระยอง

- ตลาดแม่แดง

ที่ตั้ง : ช.ทุ่งชายกระต่าย ต.ท่าประดู่ อ.เมือง จ.ระยอง

- Seafood Rayong

โทร. 08 7545 0448 หรือทางเฟซบุ๊ก www.facebook.com/seafoodrayongpage

- สมถวิล

ที่ตั้ง : ตลาดเทศบาลเมืองจันทบุรี ต.วัดใหม่ อ.เมือง จ.จันทบุรี โทร. 0 3931 1139

- แม่วรรณา

ที่ตั้ง : 80/2 ม.1 ต. พลิ้ว อ.แหลมสิงห์ จ.จันทบุรี โทร. 0 3943 4222

- ของฝากอาอ๋ำ

ที่ตั้ง : 58/23 ม.7 ถ.สุขุมวิท ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี

- ต้นตำรับ

ที่ตั้ง : 81/38 ม.11 ต.พลับพลา อ.เมือง จ.จันทบุรี โทร. 0 3941 8600

กรุงเทพฯ

- พิสมัย

ที่ตั้ง : ตลาดท่าเตียน ถ.อัษฎางค์ พระนคร กรุงเทพฯ โทร. 0 2222 5140, 08 1932 2315

- ตลาดสามย่าน

ที่ตั้ง : ช.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 0 2215 3662, 0 2215 4664

- ตลาด อ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)

ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 0 2279 2080

- ตลาดเก่าเยาวราช

ที่ตั้ง : ถ.เยาวราช สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ

"หมึกแห้ง" และ "หมึกแดดเดียว" ผลิตภัณฑ์อาหารแห้งยอดนิยมของไทยได้จากการนำ "หมึกสด" หรือ "ปลาหมึกสด" มาทำการถนอมอาหารมักผลิตในจังหวัดชายทะเล โดยชาวบ้านจะออกเรือไปตกหมึกตอนกลางคืนเมื่อกลับเข้าฝั่งในตอนเช้าตรู่ของอีกวันก็จะคัดส่วนหนึ่งไปขายสดและส่วนที่เหลือก็นำมาถนอมอาหาร โดยหลังจากล้างเอาเครื่องในออกหมดแล้วก็จะนำไปตากแดด ถ้าตากแค่วันเดียวยังไม่แห้งสนิท มีความสดเด้งของหมึกอยู่เรียกว่า "หมึกแดดเดียว" แต่หากนำไปตากหลายๆ แดดจนแห้งสนิทจะเรียกว่า "หมึกแห้ง" ซึ่งจะเก็บไว้ได้นานกว่า

หมึกที่นำมาใช้ส่วนใหญ่คือ "หมึกกล้วย" ตัวใหญ่เนื้อหนา เวลารับประทานก็นำไปทอดในน้ำมันไฟปานกลาง แล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน เสิร์ฟคู่กับซอสพริก ส่วนอีกชนิดคือ "หมึกกะตอย" มีลำตัวสั้น ส่วนท้ายเรียว ครีบเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน มีกระดองเป็นแผ่นใสๆ พบมากในทะเลอ่าวไทย หลังจากตากแห้งแล้วก็นิยมนำไปทอดรับประทานกับข้าวต้ม หรือต้มในน้ำซุป ให้รสออกเค็มนิดๆ และกลมกล่อมยิ่งขึ้น

โดยแหล่งที่ได้ชื่อว่าผลิตหมึกตากแห้งแหล่งใหญ่ที่สุดในเมืองไทยก็คือ "หมึกแดดเดียวปากน้ำปราณ" ที่ ต.ปากน้ำปราณ หรือแต่เดิมเรียกว่า "ปากคลองปราณ" อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์ แหล่งขายส่งทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งชาวบ้านที่นี่จะใช้ชีวิตผูกพันอยู่กับทะเลและการตกหมึกมาเป็นเวลานาน



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ของฝากแม่จำปี
ที่ตั้ง : 353 ม.2 ต.ปากน้ำปราณ อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์ โทร. 0 3263 1279
- เพชรรัตน์
ที่ตั้ง : 511/4 ต.ปากน้ำปราณ อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์ โทร. 08 0963 1606
- น้องหญิง
ที่ตั้ง : ซ.8 ต.ปากน้ำปราณ อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์ โทร. 09 0949 5596
- ทับทิมของฝาก
ที่ตั้ง : ต.ปากน้ำปราณ อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์ โทร. 08 1856 3626
- ของฝากเจ๊ปานใจ
ที่ตั้ง : 244 ม.2 ต.ปากน้ำปราณ อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์ โทร. 0 3263 1273
- บ้านโป๊ะ
ที่ตั้ง : 235/4 ม.2 ต.ปากน้ำปราณ อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์ โทร. 0 3263 1199

กรุงเทพฯ

- โชคอรุณ
ที่ตั้ง : ตลาดท่าเตียน ถ.อัษฎางค์ พระนคร กรุงเทพฯ โทร. 0 2221 4787, 08 1668 9561
- ยายแดง
ที่ตั้ง : โซน 3 แผง 3/45 ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 1694 7717

ผลิตภัณฑ์
แปรรูป

หมึกแห้ง
หมึกแดดเดียว



ผลิตภัณฑ์
แปรรูป



ปลาฉิ้งฉ้าง



"ปลาฉิ้งฉ้าง" หรือ "ปลาจิงจั้ง" เป็นปลาที่อาศัยอยู่ตามผิวน้ำและมักอยู่รวมกันเป็นฝูง มีลำตัวเรียวยาว และแบนข้าง ปลาฉิ้งฉ้างมีหลายชนิด ทั้งขนาดเล็กสีขาว ซึ่งขาวประมงเรียกว่า โบราหรือบูรา ไปจนถึงชนิดใหญ่สุด มีทั้งสีขาว และสีคล้ำค่อนข้างดำ พบมากทางฝั่งทะเลอันดามัน เช่น ภูเก็ต พังงา กระบี่ ตรัง ระนอง ฯลฯ โดยปลาฉิ้งฉ้างนี้จะมีแคลเซียมสูง ช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟัน นอกจากจะนำมาเป็นวัตถุดิบในการทำน้ำปลาแบบเดียวกับปลากะตักในภาคตะวันออกแล้ว ยังนิยมนำมาตากแห้ง หรืออบกรอบคู่กับสมุนไพร ออกรสเค็ม กินแกล้มกับขนมจีน น้ำยาปักษ์ใต้ แกงส้ม แกงเผ็ดน้ำพริก รวมทั้งข้าวต้มร้อนๆ ปลาฉิ้งฉ้างที่มีชื่อเสียงมากที่สุดคือ "ปลาฉิ้งฉ้างภูเก็ต"

สำหรับปลาฉิ้งฉ้างที่ผลิตในภูเก็ตนั้น จะเป็นปลาฉิ้งฉ้างขนาดใหญ่ ปัจจุบันมีกลุ่มอาชีพแปรรูปปลาฉิ้งฉ้างไม่น้อยกว่า 50 กลุ่มทั่วภูเก็ต ถือเป็นสินค้าส่งออกที่ทำรายได้ให้กับประเทศอันดับต้นๆ เพราะสามารถส่งไปขายทั่วทุกภาคของประเทศ และในต่างประเทศด้วย โดยเฉพาะประเทศแถบเอเชีย เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ บรูไน ฯลฯ

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- พรทิพย์

ที่ตั้ง : 108/1 ม. 5 ถ.เฉลิมพระเกียรติ ร.9 ต.รัษฎา อ.เมือง จ.ภูเก็ต โทร. 0 7626 1555 แฟกซ์ 0 7626 1557 www.pornthipphuket.com

- คุณแม่จู้

ที่ตั้ง: 159/21 ม.5 ถ.เทพกระษัตรี ต.เทพกระษัตรี อ.ถลาง จ.ภูเก็ต โทร. 0 7662 1226-7 www.khunmaejuphuket.com

- กรทอง

ที่ตั้ง : 33/1 ม.1 ถ.เทพกระษัตรี ต.เกาะแก้ว อ.เมือง จ.ภูเก็ต
โทร. 0 7637 7646, 08 6952 0697

- Siam Southern Food Line Co., Ltd.

ที่ตั้ง : 33/1 ม.1 ถ.เทพกระษัตรี ต.เกาะแก้ว อ.เมือง จ.ภูเก็ต โทร. 0 7661 7788-0, 0 7637 7646

- กลุ่มอาชีพสตรีอ่าวมะขาม

ที่ตั้ง : 37/1 ม.7 ต.วิชิต อ.เมือง จ.ภูเก็ต โทร. 0 7639 1676

กรุงเทพฯ

- ตลาดท่าเตียน

ที่ตั้ง : ถ.อัษฎางค์ พระนคร กรุงเทพฯ

- ตลาดสามย่าน

ที่ตั้ง : ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 0 2215 3662, 0 2215 4664

- ตลาด อ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)

ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 0 2279 2080

ผลิตภัณฑ์แปรรูป



"ปลาอินทรีเค็ม" ผลิตภัณฑ์ถนอมอาหารที่ได้จากปลาเศรษฐกิจอันดับต้นๆ อย่าง "ปลาอินทรี" ทั้งจากการนำปลาอินทรีมาล้างจนสะอาดแล้วหมักกับเกลือ แล้วห่อด้วยพลาสติก แขวนห้อยหัวลง ผึ่งลมทิ้งไว้จนแห้ง หรือแบบที่นำมาดองในน้ำเกลือ วิธีถนอมอาหารเช่นนี้จะทำให้สามารถเก็บปลาอินทรีไว้ได้นาน และมีโปรตีนที่ย่อยได้ง่าย มีประโยชน์ต่อร่างกาย

โดยปลาอินทรีเค็มที่ขึ้นชื่อที่สุดต้องยกให้ **"ปลาอินทรีเค็มระยอง"** แหล่งของทะเลแห้งใหญ่และเป็นที่รู้จักกันดีในภาคตะวันออก ส่วนการตกปลาอินทรีในแถบระยองนั้นจะทำกันเป็นฤดูกาล โดยที่จะเริ่มตั้งแต่ปลายเดือนกันยายน จนถึงประมาณเดือนกุมภาพันธ์ ปลาอินทรีเค็มนี้นอกจากจะนำมาทอดซอยพริกขี้หนู หัวหอม และบีบมะนาว รับประทานกับข้าวต้มแล้ว ยังสามารถนำมาทำเป็นหลนปลาเค็ม คะน้าปลาเค็ม หรือข้าวผัดปลาเค็มได้อีกด้วย



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ตลาดสินค้าครบวงจร
ที่ตั้ง : เทศบาลบ้านเพ (ตลาดร้อยเสา) ถ.สุขาภิบาล 2 ต.บ้านเพ อ.เมือง จ.ระยอง
- ตลาดสดสตาร์
ที่ตั้ง : ถ.สาย 3 ซ. 5 อ.เมือง จ.ระยอง
- ตลาดเทศบาลบ้านเพ
ที่ตั้ง : ต.บ้านเพ อ.เมือง จ.ระยอง
- ตลาดชัยพร
ที่ตั้ง : ถ.จันทอุดม ต.ท่าประดู่ อ.เมือง จ.ระยอง

กรุงเทพฯ

- ตลาดท่าเตียน
ที่ตั้ง : ถ.อัษฎางค์ พระนคร กรุงเทพฯ
- ตลาดสามย่าน
ที่ตั้ง : ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ
- ของดีเมืองระยอง 1
ที่ตั้ง : แผง 4/41-43 ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 1850 8585



ปลาอินทรีเค็ม



ปลากุเลา

ผลิตภัณฑ์แปรรูป

ได้รับฉายาว่าเป็น "ราชาแห่งปลาเค็ม" สำหรับปลากุเลาเค็ม ผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อประจำ อ.ตากใบ จ.นราธิวาส ด้วยลักษณะเฉพาะของ "ปลากุเลาตากใบ" ที่ต้องคัดสรรแต่ปลากุเลาสดใหม่ที่จับได้ในทะเลนราธิวาสเท่านั้น เพราะเป็นปลาเนื้อละเอียด ทอดแล้วเนื้อฟูเหมือนฝ้าย เหมาะสำหรับนำมาทำเป็นปลาเค็ม

ดังนั้น เมื่อได้ปลามาแล้วก็จะมาขอดเกล็ด ควักไส้ และเครื่องในทิ้ง ล้างทำความสะอาด จากนั้นนำเกลือยัดไปในท้องและนำปลาไปหมัก เมื่อหมักได้ที่แล้วจึงนำไปล้างน้ำ แล้วตากด้วยการผูกเชือกที่หางห้อยหัวลง หากเป็นปลาตัวใหญ่ต้องใช้กระดาษห่อหัวปลา เพื่อป้องกันแมลงวันมาไข่ แต่ถ้าเป็นปลาตัวเล็กไม่ต้องห่อ หลังจากตากได้ตามระยะเวลาที่กำหนดแล้วก็นำออกมาจำหน่าย

สำหรับเมนูยอดนิยมนั้นเป็นอะไรไปไม่ได้เลย นอกจากปลากุเลาเค็มทอด บีบมะนาวโรยพริกหอมซอย รับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ ตามด้วยข้าวผัดปลากุเลา หลนปลากุเลา เป็นต้น เนื่องด้วยปลากุเลาตากใบแท้ๆ นั้นค่อนข้างหายากจึงมีราคาสูงกว่าปลาเค็มทั่วไป บางครั้งขาดตลาดมากจนต้องสั่งจองกันเป็นเดือนเลยทีเดียว

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ป้านงเยาว์
(มีจำหน่ายที่ตากใบและหาดใหญ่)
สั่งซื้อได้ที่ โทร.08 1599 3482, 08 6971 8146
www.facebook.com/fishkulaotakbai
Line ID : fishkulao หรือ eaklying
- ปลากุเลาเค็ม นราธิวาส
สั่งซื้อได้ที่ โทร. 08 6655 2517 หรือ
www.facebook.com/Gulaofish
- ปลากุเลาเค็มป้าอ้วน
สั่งซื้อได้ที่ โทร. 08 3170 2788,
08 6963 6422, 0 7358 1155
www.facebook.com/plakulao

กรุงเทพฯ

- ซุ่นฮวด 362
ที่ตั้ง : ตรอกอิสรานุภาพ ถ.เยาวราช สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ โทร. 0 2224 5208
- ของดีเมืองระยอง
ที่ตั้ง : แผง 99-100 ตลาดบองมาร์เช่ ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 08 1451 7272







ของดี
...จากแม่น้ำ

กุ้งแม่น้ำ

"กุ้งแม่น้ำ" ที่เรารู้จักกันดีนั้นมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า "กุ้งก้ามกราม" ขณะที่บางท้องถิ่นก็เรียกว่า "กุ้งนาง" "กุ้งหลวง" หรือ "กุ้งใหญ่" ส่วนภาคใต้จะเรียกว่า "แม่กุ้ง" กุ้งชนิดนี้เป็นกุ้งน้ำจืดขนาดใหญ่ มีรสชาติดีจะพบได้ตามแม่น้ำที่อุดมสมบูรณ์

กุ้งเป็นอาหารที่มีไขมันน้อยมาก และไม่มีไขมันอิ่มตัว ทั้งยังประกอบไปด้วยสังกะสีและซีลีเนียมในปริมาณสูง ซึ่งจะช่วยเสริมความแข็งแกร่งให้กับภูมิคุ้มกัน กุ้งแม่น้ำสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง ไม่ว่าจะต้มยำหรือพล่า แต่ที่นิยมมากที่สุด คือนำมาเผา รับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ด โดยแหล่งที่ได้ชื่อว่ามีกุ้งแม่น้ำมากที่สุดก็คือ จ.พระนครศรีอยุธยา ที่เรามักเรียกสั้นๆ ว่า "กุ้งแม่น้ำอยุธยา" และใน จ.สุพรรณบุรี หรือที่เราคุ้นหูกันในชื่อ "กุ้งแม่น้ำสุพรรณฯ"

กุ้งแม่น้ำอยุธยา

ในอดีตแหล่งน้ำธรรมชาติในแถบอยุธยาและจังหวัดใกล้เคียงเคยมีกุ้งแม่น้ำหรือกุ้งก้ามกรามอาศัยอยู่ชุกชุมมากที่สุดแห่งหนึ่งในเมืองไทย ด้วยมีแม่น้ำสายสำคัญอย่าง "แม่น้ำเจ้าพระยา" ไหลผ่าน แต่ในระยะหลังตั้งแต่ช่วงประมาณปี พ.ศ. 2510 เป็นต้นมาแทบจะหากุ้งก้ามกรามในแหล่งน้ำธรรมชาติไม่ได้

จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2523-2524 สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ได้ทรงจัดตั้ง "ศูนย์ศิลปาชีพ" ขึ้นที่ อ.บางไทร จ.พระนครศรีอยุธยา สมเด็จพระนางเจ้าฯ จึงทรงมีรับสั่งให้กรมประมงสาธิตการเลี้ยง







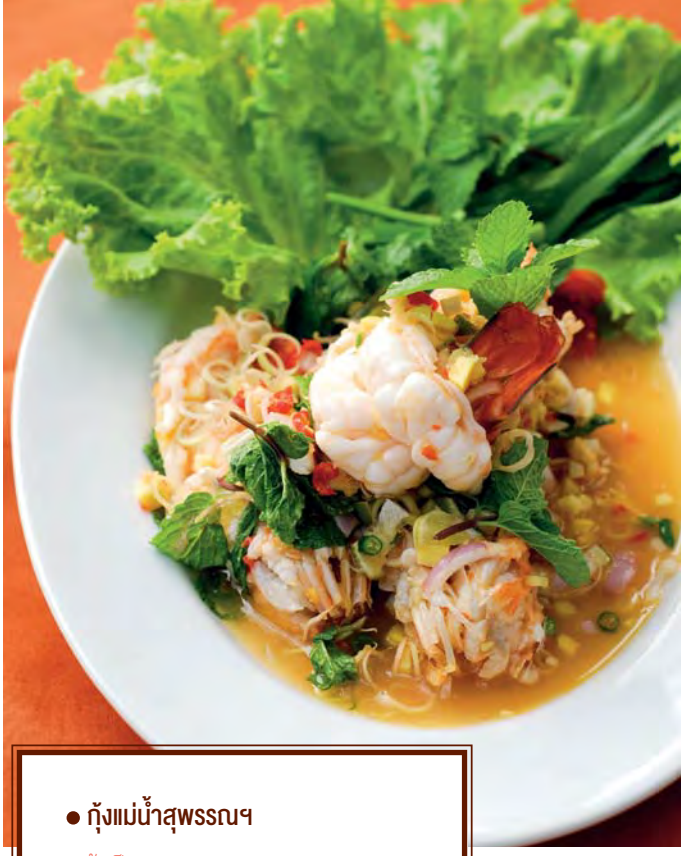
กุ้งก้ามกรามขึ้นที่ศูนย์ฯ และทดลองปล่อยพันธุ์กุ้งลงน้ำบริเวณหน้าศูนย์ฯ โดยกรมประมงได้มอบหมายให้สถานีประมงน้ำจืด จ.ฉะเชิงเทรา ซึ่งมีหน้าที่ผลิตพันธุ์กุ้ง และศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืด จ.พระนครศรีอยุธยา (บางไทร) ดำเนินการปล่อยพันธุ์กุ้งตั้งแต่ปี พ.ศ. 2525-2529 หลังจากนั้นกุ้งก้ามกรามหรือกุ้งแม่น้ำกลับมาชุกชุมอีกครั้ง ทั้งในเขต อ.บางไทร และลำน้ำอื่นๆ ในเขต อ.เสนา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา ตลอดจนจังหวัดใกล้เคียง เช่น สิงห์บุรี ปทุมธานี ก็มีกุ้งแม่น้ำชุกชุมเช่นกัน

กุ้งแม่น้ำสุพรรณฯ

มีชื่อเสียงโด่งดังไม่แพ้กุ้งแม่น้ำอยุธยา สำหรับ "กุ้งแม่น้ำสุพรรณฯ" ซึ่งมีอยู่ชุกชุมในแม่น้ำท่าจีน หรือแม่น้ำสุพรรณบุรี ที่แยกจากแม่น้ำเจ้าพระยาที่ อ.เมือง จ.ชัยนาท แล้วไหลมายัง จ.สุพรรณบุรี โดยกุ้งแม่น้ำสุพรรณฯ นี้พบมากใน อ.บางปลาม้า อ.สามชุก และ อ.เมืองสุพรรณบุรี เมนูยอดนิยมจากกุ้งแม่น้ำสุพรรณฯ ก็คือ "กุ้งแม่น้ำทอดเกลือ" ที่นำกุ้งแม่น้ำตัวโตเนื้อแน่นสดหวานเต็มคำมาทอดในน้ำมันจนส่งกลิ่นหอม ไม่เพียงเท่านี้แต่ความพิเศษยังอยู่ที่ในขณะทอดจะมีมันจากตัวกุ้งออกมาผสมผสานกับน้ำมัน ให้รสชาติหวานเค็มกลมกล่อม นำมาคลุกกับข้าวสวยร้อนๆ และมันกุ้งที่อัดแน่นอยู่ที่หัวกุ้งช่วยเพิ่มความอร่อยได้เป็นทวีคูณ ดังนั้น ใครอยากลิ้มลองความอร่อยของเมนูนี้ต้องมาชิมที่สุพรรณบุรี



WHERE TO EAT



ต่างจังหวัด

● กุ้งแม่น้ำอยุธยา

● ต้นน้ำริเวอร์วิว
เมนูแนะนำ : กุ้งเผา ปลาน้ำเงินย่างซีอิ๊ว กุ้งพล่า ทอดมันปลากราย โป๊ะแตก
ที่ตั้ง : 26/7 ม.6 ถ.เทศบาล ซ.6 อ.บางปะอิน จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 0 3526 1006, 0 3526 2398

● เรือนไทยกุ้งเผา
เมนูแนะนำ : กุ้งเผา ก้ามกุ้งอบวุ้นเส้น ต้มยำปลาคัง
ที่ตั้ง : 1/2 ม.4 (วัดเชิงเลน อยุธยา) อ.บางไทร จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 0 3533 6002, 08 9887 0871

● รวยกุ้งเผา
เมนูแนะนำ : ฉู่ฉี่ปลาน้ำเงิน เชิงปลากรายทอดกระเทียม ต้มยำก้ามกุ้งน้ำข้น
ที่ตั้ง : 3418 อ.บางไทร จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 0 3574 1042, 08 6007 1451

● แพกรุงเก่า
เมนูแนะนำ : กุ้งเผา แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายไข่เค็ม ปลาน้ำเงินราดพริก
ที่ตั้ง : ถ.อู่ทอง อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 0 3524 1555, 0 3524 3455

● ครัวย่าบัว
เมนูแนะนำ : กุ้งเผา ต้มยำกุ้ง ฉู่ฉี่กุ้ง แกงส้มไหลบัว
ที่ตั้ง : ม. 12 ติดกับแม่น้ำป่าสัก ถ.เลียบทางรถไฟ อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 0 3524 2725, 0 3523 5063

● กุ้งแม่น้ำสุพรรณฯ

● กุ้งเป็น
เมนูแนะนำ : กุ้งทอดเกลือ ต้มยำรวมมิตร ปลาทับทิมชุบแป้งทอด ยำตำลึงกรอบ
ที่ตั้ง : 39 ถ.สุพรรณบุรี-ชัยนาท อ.สามชุก จ.สุพรรณบุรี โทร. 0 3550 4273

● กุ่ยหมง
เมนูแนะนำ : กุ้งทอดเกลือ เนื้อปลากรายผัดกระเทียมโทน ปลาม้านึ่งกระเทียมโทน แกงป่า
ที่ตั้ง : 328 ถ.บางปลาม้า อ.บางปลาม้า จ.สุพรรณบุรี โทร. 0 3558 7256, 08 9515 1302

● แม่บ๊วยบางปลาม้า
เมนูแนะนำ : กุ้งเผา กุ้งทอดเกลือ แกงป่าลูกชิ้นปลากราย หมี่กรอบ
ที่ตั้ง : 44 ม.5 อ.บางปลาม้า จ.สุพรรณบุรี โทร. 0 3558 7077, 0 3558 6416

● เรือนแพครัวสุพรรณ
เมนูแนะนำ : กุ้งแม่น้ำทอดเกลือ ปูหลนขาววัง ปลาม้าต้มยำ เมี่ยงคำยำตะไคร้
ที่ตั้ง : 99 ม.3 ริมแม่น้ำท่าจีน ถ.สุพรรณ-โพธิ์พระยา อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี
โทร. 08 1941 9716, 0 3552 3057

กรุงเทพฯ

● กุ้งแม่น้ำอยุธยา

● Eat (eat all Thai)
เมนูแนะนำ : กุ้งแม่น้ำอยุธยาเผา ต้มยำปลาทูย่างมะดัน ไข่ตุ๋นเคย
ที่ตั้ง : ชั้น 2 Groove@CentralWorld ถ.พระราม 1 ปทุมวัน กรุงเทพฯ
โทร. 0 2251 1230

● บ้านขนิษฐาบายเดอะริเวอร์
เมนูแนะนำ : กุ้งอยุธยาผัดซอสมะขาม ปูผัดผงกะหรี่ มัสมั่นไก่
ที่ตั้ง : 2194 เอเชียทีค ถ.เจริญกรุง วัดพระยาไกร กรุงเทพฯ โทร. 0 2108 4910-11

● บ้านกลางน้ำ 1
เมนูแนะนำ : กุ้งแม่น้ำเผา ปลากะพงทอดน้ำปลา
ที่ตั้ง : 288 ถ.พระราม 3 ซ. 14 บางคอแหลม กรุงเทพฯ โทร. 0 2292 0175



กุ้งจัดเป็นอาหารที่มีไขมันน้อยมาก และไม่มีไขมันอิ่มตัว ทั้งยังประกอบไปด้วยสังกะสีและซีลีเนียมในปริมาณสูง ซึ่งจะช่วยเสริมความแข็งแกร่งให้กับภูมิคุ้มกัน







ปลาช่อน

เทศกาล

เทศกาลกินปลาและงานกาชาด จ.สิงห์บุรี
จัดขึ้นเป็นประจำในช่วงปลายเดือนธันวาคม
ถึงต้นเดือนมกราคม ของทุกปี เพื่อหารายได้
สมทบทุนให้เหล่ากาชาดจังหวัดสิงห์บุรี
สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่สำนักงาน
ประชาสัมพันธ์ จังหวัดสิงห์บุรี
โทร. 0 3650 7135

ปลาพื้นเมืองยอดนิยมของไทย มีแพร่หลายทั่วไปตามแหล่งน้ำจืดในทุกภาค ว่ากันว่ามีการเลี้ยงปลาช่อนเป็นครั้งแรกที่ อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี เมื่อประมาณ 40 กว่าปีมาแล้ว โดยชาวจีนที่ตลาดบางลี่ อ.สองพี่น้อง ได้รวบรวมลูกพันธุ์จากแหล่งน้ำธรรมชาติในเขตพื้นที่ อ.สองพี่น้อง มาทดลองเลี้ยงดู

ปัจจุบันนอกจากในแหล่งน้ำธรรมชาติแล้ว ยังสามารถเลี้ยงปลาช่อนได้ทั่วไป ทั้งในบ่อและกระชังริมแม่น้ำ ปลาช่อนจัดเป็นอาหารหลักของคนไทย สามารถนำมาปรุงอาหารได้หลากหลาย เช่น ต้มยำปลาช่อน แกงส้มปลาช่อน แป๊ะซะปลาช่อน ปลาช่อนลุยสวน ปลาช่อนเผา ฯลฯ

ประโยชน์ของปลาช่อนนั้น นอกจากเนื้อปลาจะมีรสหวานแล้ว ยังมีสรรพคุณช่วยบำรุงกำลัง และแก้อ่อนเพลีย คนโบราณจึงมักนำปลาช่อนมาใช้ประโยชน์ทางยา

แม้ว่าปลาช่อนจะมีอยู่ทั่วไปแต่ที่มีชื่อเสียงโด่งดังก็คือ "ปลาช่อนแม่ลา" จากลำน้ำแม่ลา ซึ่งเป็นลำน้ำธรรมชาติครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมด 42 ไร่ ในเขต อ.บางระจัน อ.อินทร์บุรี และ อ.เมือง จ.สิงห์บุรี ที่นี่ถือเป็นแหล่งที่มีปลาชุกชุม ที่สำคัญ ปลาทุกชนิดในลำน้ำแม่ลาจะกินอร่อยกว่าปลาในแหล่งน้ำอื่นๆ โดยเฉพาะปลาช่อนแม่ลา ที่เนื้อจะนุ่ม และมีมันมาก ซึ่งเป็นผลมาจากความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งอาหารตามธรรมชาติ ทั้งยังมีความอุดมสมบูรณ์ของแร่ธาตุที่ไหลมาจากแอ่งน้ำรอบข้าง ปัจจัยต่างๆ เหล่านี้จึงทำให้ปลาช่อนแม่ลามีรสชาติอร่อย เป็นที่ขึ้นชอบแก่ผู้ที่ได้ลิ้มรส

WHERE TO EAT

ต่างจังหวัด

- แม่ลาปลาเผา

เมนูแนะนำ : ปลาช่อนแม่ลาเผา ปลาช่อนแดดเดียว น้ำพริกปลาช่อนสด ปูหลนผักสด

- ฉู่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน

ที่ตั้ง : 99 ม.7 ถ.สายเอเชีย ต.บางมัญ อ.เมืองสิงห์บุรี จ.สิงห์บุรี โทร. 0 3681 3701, 08 0910 8563

- รำพึง

เมนูแนะนำ : ปลาช่อนกรอบผัดเม็ดมะม่วง ปลาม้าผัดฉ่า ทอดมันปลากราย

ที่ตั้ง : 152 ถ.ขุนสรรค์ ต.บางพุทรา อ.เมือง จ.สิงห์บุรี โทร. 0 3652 0757

- บ้านสวนแม่ลาการ้อง

เมนูแนะนำ : ปลาช่อนเผา ยำรวม กุ้งแช่น้ำปลา

ที่ตั้ง : 1/3 ม.2 ต.แม่ลา อ.บางระจัน จ.สิงห์บุรี โทร. 0 3658 7077

- ลุงเจิดปลาเผา

เมนูแนะนำ : ปลาช่อนเผาสะเดาน้ำปลาหวาน ทอดมันปลากราย ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม

ที่ตั้ง : 70 ม.1 ถ.สายเอเชีย ต.บางมัญ อ.เมือง จ.สิงห์บุรี โทร. 0 3651 1740, 08 1852 7213



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ปลาช่อนแม่ลาแดดเดียว ร้านอรวรรณ

อ.อินทร์บุรี จ.สิงห์บุรี โทร. 08 9744 2523

www.facebook.com/orawaninburi

ปลากราย



ปลาน้ำจืดยอดนิยมของไทยอีกชนิด นอกจากชื่อ "ปลากราย" แล้วยังมีชื่อเรียกอื่นๆ ได้แก่ ปลาหางแพน ปลาตอง และปลาตองกราย พบได้ตามแหล่งน้ำทั่วไปของไทย เมื่อนำมาทำเป็นอาหารจะทำการขูดเนื้อปลาออกมา แล้วนวดจนเหนียวหนึบก่อนจะนำมาทำเป็นลูกชิ้นปลากราย หรือทอดมันปลากราย ขณะที่ครีบปลากรายนิยมนำมาชุบแป้งบางๆ แล้วทอดจนกรอบเป็นอีกหนึ่งในเมนูยอดนิยม

โดยปลากรายที่ขึ้นชื่อที่สุด ก็คือ "ปลากรายนครสวรรค์" ด้วยจุดเด่นที่นครสวรรค์เป็นเมืองต้นน้ำ มีแม่น้ำ 4 สาย ไหลมารวมกัน ทั้งยังมีบึงน้ำจืดที่ใหญ่ที่สุดในเมืองไทยชื่อ "บึงบอระเพ็ด" ซึ่งเป็นแหล่งต้นกำเนิดของแม่น้ำสายสำคัญของไทยนั่นคือ "แม่น้ำเจ้าพระยา"

ทั้งบึงบอระเพ็ดและแม่น้ำเจ้าพระยา ต่างก็เป็นแหล่งกำเนิดของพันธุ์ปลาน้ำจืดมากมายกว่า 140 พันธุ์ หนึ่งในนั้นก็คือ "ปลากราย" ที่มีอยู่ชุกชุม นอกจากจะส่งเนื้อปลากรายไปทั่วประเทศแล้ว ด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ผสมผสานกับศิลปะการประกอบอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนแห่งเมืองปากน้ำโพ ก็ได้นำเอาเนื้อปลากรายมาทำเป็น "ทอดมัน" และ "ลูกชิ้นปลากราย" ที่เหนียวหนึบไม่เหมือนใคร นอกจากนี้ ยังมี "ก๋วยเตี๋ยวปากน้ำโพ" ได้แก่ ลูกชิ้นปลากรายลูกเล็กๆ หนึ่งในเมนูอาหารแนะนำประจำจังหวัด







WHERE TO BUY

กรุงเทพฯ

● สัญญา นครสวรรค์
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 1830 9838





WHERE TO EAT

ต่างจังหวัด

● ยิ้มยิ้ม

เมนูแนะนำ : ลูกชิ้นปลากรายลวกจิ้ม แกงป่าลูกชิ้นปลากราย กุ้งทอดเกลือ

ที่ตั้ง : 192 ถ.สายเอเชีย อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์

โทร. 0 5634 1057, 08 1474 3436

● ภัตตาคารโกยี

เมนูแนะนำ : ทอดมันปลากราย ปลาตะโกกนึ่งบ๊วย ลูกชิ้นปลากราย ปลาเนื้ออ่อนราดพริก

ที่ตั้ง : หน้าอุทยานสวรรค์ ริมถนนสายเอเชีย กม.237 อ.เมือง จ.นครสวรรค์

โทร. 0 5622 1823, 0 5622 1485

● หน้าผาปลาทอดมัน

เมนูแนะนำ : ทอดมันปลากราย แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย เชิงปลากรายทอด ฉูฉี่ปลาเนื้ออ่อน

ที่ตั้ง : 88/5-6 ถ.โกสีย์ ต.ปากน้ำโพ อ.เมือง จ.นครสวรรค์ โทร. 0 5621 4629, 0 5621 3920, 08 1727 8915

● แพอาหารสี่แคว

เมนูแนะนำ : แกงคั่วเนื้อปลากรายเห็ดถอบ ฉูฉี่ปลาเนื้ออ่อน พล่ากุ้งแม่น้ำ ปลากดคั่งผัดฉ่า ต้มส้มปลาม้า

ที่ตั้ง : 1 ถ.ริมเขื่อนแม่น้ำเจ้าพระยา อ.เมือง จ.นครสวรรค์ โทร. 0 5622 7701, 08 6674 3003

● นายตี๋ลูกชิ้นปลากราย

เมนูแนะนำ : ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา ทอดมันปลากราย หนังปลากรายทอด

ที่ตั้ง : 30/1 ถ.สวรรค์วิถี ต.ปากน้ำโพ อ.เมือง จ.นครสวรรค์ โทร. 0 5621 4054, 08 1532 5524

● ก๋วยเตี๋ยวโกเนี้ยว

เมนูแนะนำ : ลูกชิ้นปลากราย ทอดมันปลากราย ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลากราย

ที่ตั้ง : ตรงข้ามธนาคารไทยพาณิชย์ ถ.โกสีย์ 21 ต.ปากน้ำโพ อ.เมือง จ.นครสวรรค์

โทร. 0 5622 2627, 08 1680 0960

กรุงเทพฯ

● ครัวมะลิ

เมนูแนะนำ : แกงป่าลูกชิ้นปลากราย ทอดมันปลากราย ฉูฉี่ปลาเนื้ออ่อน

ที่ตั้ง : 6 ถ.เศรษฐศิริ สามเสนใน พญาไท กรุงเทพฯ โทร. 0 2617 1784, 0 2619 5359

● ปลาแม่น้ำ

เมนูแนะนำ : ทอดมันปลากราย ปลาคังลวกจิ้ม ฉูฉี่ปลาเนื้ออ่อน

ที่ตั้ง : 145 ถ.พรมแดน (เอกชัย 131) บางบอน กรุงเทพฯ โทร. 0 2892 3499

● ร้านก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลากราย นครสวรรค์

เมนูแนะนำ : ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลากราย

ที่ตั้ง : 29/27 ปากซอย 3 ถ.ลาดปลาเค้า แยกวังหิน กรุงเทพฯ โทร. 08 9680 5356



ปลาแรด

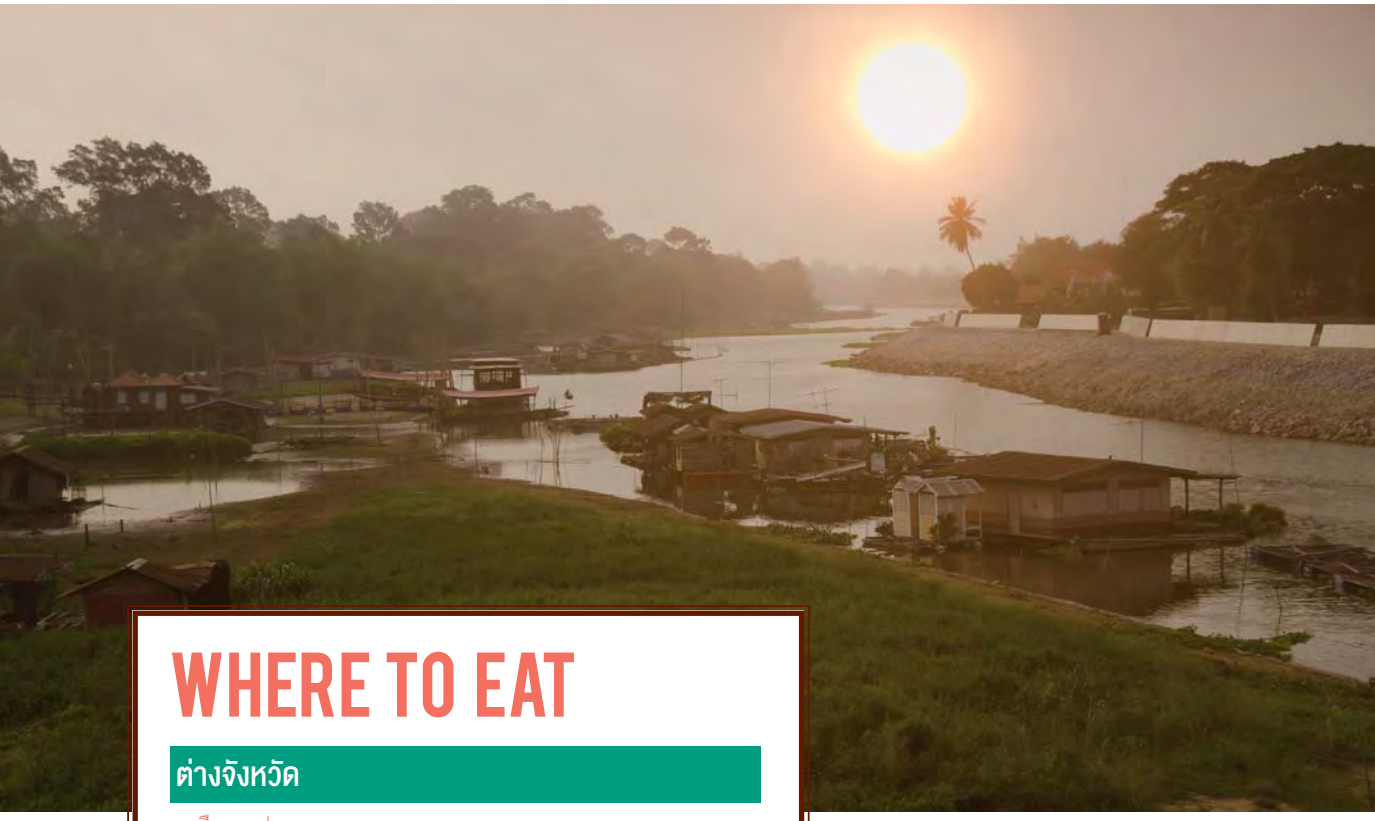
ปลาน้ำจืดขนาดใหญ่ของไทย จัดอยู่ในจำพวกเดียวกับปลากระดี่และปลาสลิด แต่มีขนาดใหญ่กว่ามาก เนื้อแน่น นุ่ม เนื้อมาก มีก้างน้อย รสชาติดี จึงได้รับความนิยมเป็นอย่างสูง สามารถนำมาประกอบอาหารเป็นเมนูอร่อยได้หลายรูปแบบ เช่น ทอด เจี๋ยน ต้มยำ แกง ลาบ หรือน้ำยา ฯลฯ

ปลาแรดเป็นปลาที่เลี้ยงง่ายเช่นเดียวกับปลาสลิด เลี้ยงได้ดีทั้งในบ่อและกระชัง มีอัตราการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว โดยปลาแรดที่ขึ้นชื่อที่สุดก็คือ "ปลาแรดอุทัยธานี"









WHERE TO EAT

ต่างจังหวัด

- เรือนแพประมง

เมนูแนะนำ : ปลาแรดทอดกระเทียม ฉู่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน แกงป่าลูกขิ้นปลากราย
ที่ตั้ง : ริมแม่น้ำสะแกกรัง อ.เมือง จ.อุทัยธานี โทร. 0 5651 1996

- ป้าสำราญ

เมนูแนะนำ : ปลาแรดทอดกระเทียม ฉู่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน ทอดมันปลายี่สก
ที่ตั้ง : 42/1 ม.4 ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ถ.พหลโยธิน ต.เกาะเทโพ อ.เมือง จ.อุทัยธานี โทร. 0 5698 0085, 08 4622 4225

- ครัวสะแกกรัง

เมนูแนะนำ : ปลาแรดทอดกระเทียม ปลาคังลวกจิ้ม ทอดมันปลากราย
ที่ตั้ง : 20/1 ม.3 ถ.สะแกกรังออก ต.อุทัยใหม่ อ.เมือง จ.อุทัยธานี
โทร. 0 5657 1757, 0 5652 0127-8, 08 9644 5950

- สวนอาหารพรมท่าซุง

เมนูแนะนำ : ปลาแรดสามรส ฉู่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน ทอดมันปลากราย
ที่ตั้ง : 72/1 ม.1 ถ.อุทัยธานี-มโนรมย์ ต.น้ำซึม อ.เมือง จ.อุทัยธานี
โทร. 0 5650 2585, 0 5650 2595

- ตุ๋ยปลาแรด

เมนูแนะนำ : ปลาแรดทอดกระเทียม ปลากระพงสองน้ำ
ที่ตั้ง : 276/12 ถ.ท่าข้าง ต.ท่าข้าง อ.เมือง จ.อุทัยธานี โทร. 0 5651 2375

- ครัวริมสวน อุทัยธานี

เมนูแนะนำ : ต้มยำปลาแรด ปลาแรดทอดกระเทียม
ที่ตั้ง : 10/4 ถ.ศรีอุทัย ต.อุทัยใหม่ อ.เมือง จ.อุทัยธานี โทร. 0 5651 2025

จุดเด่นของอุทัยธานีนั้นอยู่ที่เป็นเมืองที่มีแม่น้ำไหลผ่านถึง 2 สาย นั่นคือ แม่น้ำสะแกกรังและแม่น้ำเจ้าพระยา โดยเฉพาะแม่น้ำสะแกกรังซึ่งเป็นลำน้ำสำคัญที่ไหลผ่านตัวเมืองอุทัยธานี และอุดมไปด้วยปลาน้ำจืด จึงมีการทำประมงน้ำจืดกันมาก จนกล่าวได้ว่าชาวอุทัยธานีมีความผูกพันกับสายน้ำ จึงไม่แปลกที่เราจะได้เห็นวิถีการใช้ชีวิตบนแพริมน้ำสะแกกรังอยู่มาก โดยเฉพาะที่นี่ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นแหล่งปลาแรดที่ขึ้นชื่อเรื่องรสชาติความอร่อย จนได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)

ปลาม้า



เทศกาล

"เทศกาลกินกุ้งกินปลา อาหารบางปลาม้า รสเด็ด" จัดขึ้นเป็นประจำของทุกปีในเดือนธันวาคม ที่ อ.บางปลาม้า จ.สุพรรณบุรี ภายในมีซุ้มอาหารหลากหลายให้ได้เลือกชิม การจัดจำหน่ายพืชผักปลอดสารพิษตลอดจนนิทรรศการพันธุ์ปลาน้ำจืด โดยเฉพาะปลาม้า รวมถึงการแสดงทางศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. 0 3558 7199

ปลาน้ำจืดรสชาติดี พบได้ในแหล่งน้ำขนาดใหญ่ ทั้งในน้ำจืดและน้ำกร่อย ในภาคเหนือ ภาคกลาง และภาคอีสาน ภาคกลางพบมากในแม่น้ำท่าจีน จ.สุพรรณบุรี แม่น้ำแม่กลองและแม่น้ำเจ้าพระยา ตั้งแต่ จ.นนทบุรี ขึ้นไปจนถึง จ.ชัยนาท และแม่น้ำบางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา ขณะที่ในภาคอีสานพบมากที่ จ.เลย (ชาวอีสานเรียกกันว่า "ปลากวาง") และในแม่น้ำโขง แต่ปัจจุบันในแหล่งน้ำธรรมชาติเริ่มหาปลาม้าได้ยาก เนื่องจากมลภาวะทางน้ำ ทำให้คุณภาพน้ำไม่เหมาะสมที่ปลาจะดำรงชีวิตและแพร่กระจายพันธุ์ จึงต้องเร่งการเพาะขยายพันธุ์ปลาม้า

สำหรับสาเหตุที่ได้ชื่อว่า "ปลาม้า" ก็ด้วยลักษณะครีบหลัง ที่มีลักษณะคล้ายแผงคอม้า และในช่วงฤดูผสมพันธุ์ จะส่งเสียงร้องคล้ายเสียงม้า เนื่องจากมีกระเพาะขนาดใหญ่ ทำให้สามารถพองลมจนเกิดเสียงได้ และด้วยกระเพาะของปลาม้าที่มีขนาดใหญ่จึงนิยมนำมาทำเป็นกระเพาะปลา

นอกจากนี้ ยังสามารถนำมาปรุงอาหารได้หลากหลาย ทั้งต้ม ผัด แกง ทอด หรือนึ่ง หากจะทอดกระเทียมพริกไทยก็ต้องเลือกที่ตัวไม่ใหญ่มากนัก รสชาติของปลาม้าจะคล้ายกับปลากะพง นุ่ม ไม่เหนียว อร่อยกำลังดีและไม่มีก้างเล็กก้างน้อย

โดยแหล่งที่ขึ้นชื่อที่สุดก็คือ "ปลาม้าสุพรรณฯ" ที่มีแม่น้ำท่าจีนไหลผ่าน จึงมีปลาม้าชุกชุม โดยเฉพาะที่ "อ.บางปลาม้า" จนถึงกับนำมาตั้งเป็นชื่ออำเภอ นอกจากนี้ ปลาม้ายังเคยมีมากในบึงบอระเพ็ด จ.นครสวรรค์ ก่อนจะค่อยๆ ลดลง เนื่องจากสภาวะแวดล้อมที่เปลี่ยนไป โดยเฉพาะในยามฝนแล้งที่ค่อนข้างจะหาปลาม้ารับประทานยาก





WHERE TO EAT

ต่างจังหวัด

● กุ่ยหมง
เมนูแนะนำ : ปลาม้านึ่งกระเทียมโทน กุ้งทอดเกลือ เนื้อปลากรายผัดกระเทียมโทน แกงป่า
ที่ตั้ง : 328 ถ.บางปลาม้า ต.โคกคราม อ.บางปลาม้า จ.สุพรรณบุรี โทร. 0 3558 7256, 08 9515 1302

● ริมคลองเฮ้าส์
เมนูแนะนำ : ต้มยำปลาม้า ปลาช่อนนาเผา ยำปลาดุกฟู ลาบปลาช่อนนาทอด แกงคั่วหอยขม
ที่ตั้ง : 29/1 ม.2 ต.บางปลาม้า อ.บางปลาม้า จ.สุพรรณบุรี โทร. 08 9172 6820, 0 3558 7141

● ภัตตาคารนพรัตน์
เมนูแนะนำ : ปลาม้าสามรส ต้มยำกุ้งแม่น้ำ เห็ดโคน ผัดขาวเกาะ กุ้งแม่น้ำทรงเครื่อง
ที่ตั้ง : 338/2 ถ.มาลัยแมน ต.รั้วใหญ่ อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี โทร. 0 3551 1708, 08 1587 5214

● แม่บ๊วยบางปลาม้า
เมนูแนะนำ : กุ้งเผา กุ้งทอดเกลือ แกงป่าลูกชิ้นปลากราย หมี่กรอบ
ที่ตั้ง : 44 ม.5 อ.บางปลาม้า จ.สุพรรณบุรี โทร. 0 3558 7077, 0 3558 6416

ปลาคัง

ปลาน้ำจืดยอดนิยมอีกชนิด มีชื่อเรียกหลายชื่อ เช่น "ปลากดคัง" "ปลากดแก้ว" "ปลากดหางแดง" ฯลฯ เนื้อปลามีรสชาติอร่อย มีถิ่นอาศัยในแหล่งน้ำธรรมชาติ บริเวณแม่น้ำลำคลอง ตลอดจนอ่างเก็บน้ำและเขื่อนต่างๆ โดยแหล่งที่พบมาก เช่น แม่น้ำน่าน แม่น้ำยม แม่น้ำปิง แม่น้ำแควน้อย ฯลฯ อ่างเก็บน้ำและเขื่อนต่างๆ เช่น เขื่อนสิริกิติ์ (จ.ชัยนาท) เขื่อนภูมิพล (จ.ตาก) เขื่อนรัชชประภา (จ.สุราษฎร์ธานี) แต่แหล่งที่มีขึ้นชื่อที่สุด ได้แก่ เขื่อนศรีนครินทร์ (จ.กาญจนบุรี) และเขื่อนลำตะคอง (จ.นครราชสีมา) อย่างที่เรานิยมเรียกว่า "ปลาเขื่อน" นอกจากนี้ ยังพบมากในแม่น้ำโขง พรมแดนธรรมชาติที่กั้นระหว่างไทยและลาว โดยปลาคังจัดเป็นปลาที่มีขนาดใหญ่มาก ส่วนใหญ่พบมีขนาดตั้งแต่ 1-3 กิโลกรัมเลยทีเดียว โดยเมนูปลาคังนั้นนิยมนำมาปรุงเป็น "ปลาคังลวกจิ้ม" และ "ต้มยำปลาคัง" มากที่สุด



WHERE TO EAT

ต่างจังหวัด

● ครัวชุกโดน
เมนูแนะนำ : ปลาคังผัดฉ่า ปลาอินทรีหลนปูนิ่มทอดกระเทียม
ที่ตั้ง : 60 ท่าน้ำชุกโดน ถ.ไชยชุมพล ต.บ้านใต้ อ.เมือง จ.กาญจนบุรี โทร. 0 3462 0548, 08 6047 0708, 08 6332 1332

● ปลาเผาเขาตอง
เมนูแนะนำ : ต้มยำปลาคัง ปลาทับทิมไร้ก้าง ปลาช่อนอบฟาง ทอดมันปลากราย
ที่ตั้ง : 324 ต.ปากแพรก อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
โทร. 08 1763 2567, 08 9009 6233

● ลำตะคองซีฟู้ด
เมนูแนะนำ : ต้มยำปลาคัง หอยตลับผัดน้ำพริกเผา ปลาหมึกไข่นึ่งมะนาว
ที่ตั้ง : 283 ม.12 ถ.มิตรภาพ ต.หนองสาหร่าย อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา โทร. 0 4475 6239, 08 0423 6661

● ร้านอาหารต้นซุง ปากช่อง
เมนูแนะนำ : ปลาคังทรงเครื่อง ปูผัดผงกะหรี่ ปลาช่อนต้นซุง
ที่ตั้ง : ถนนทางหลวงหมายเลข 2243 ปากช่อง-ซับสนุ่น ต.ปากช่อง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา
โทร. 08 1977 2530, 0 4493 6011

● กินลมชมโขง
เมนูแนะนำ : ต้มยำปลาคัง กุ้งแช่น้ำปลา ทอดมันปลากราย
ที่ตั้ง : 72 ม. 5 ต.ปากคาด อ.ปากคาด จ.บึงกาฬ
โทร. 0 4240 4040

● สบายดี@นครพนม
เมนูแนะนำ : ต้มยำปลาคังแม่น้ำโขง เมี่ยงปลาทอด ต้มยำปลาโจก
ที่ตั้ง : 414/6 ถ.สุนทรวิจิตร ต.ในเมือง อ.เมือง จ.นครพนม โทร. 0 4252 0078

กรุงเทพฯ

● ไก่ทอง
เมนูแนะนำ : ต้มแซบปลาคังแม่น้ำโขง
ที่ตั้ง : 164/13-15 ตรงข้ามมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ถ.แจ้งวัฒนะ ต.บางพูด อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี โทร. 0 2981 7771-2

● ฮ่งเส็งโภชนา
เมนูแนะนำ : ต้มยำปลาคัง กุ้งแม่น้ำเผา มะระผัดไข่ ข้าวผัดปู
ที่ตั้ง : บริเวณท่าเรือเทศบาลนครปากเกร็ด ถ.แจ้งวัฒนะ อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี
โทร. 0 2583 7654, 0 2583 8631

● สุนีย์ปลาคัง
เมนูแนะนำ : แกงป่าปลาคัง ปลาคังลวกจิ้ม ปลาซิวทอดกระเทียม ยำหัวปลี
ที่ตั้ง : ซ.รามอินทรา 58 ถ.รามอินทรา คันนายาว กรุงเทพฯ โทร. 0 2510 7010, 08 1489 4111





ผลิตภัณฑ์
แปรรูป



ปลาสลิดแดดเดียว



"ปลาสลิด" เป็นปลาที่คนไทยรู้จักมานานเพราะมีรสชาติดี แต่มักบริโภคกันในรูปปลาตากแห้งมากกว่าปลาสด โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาสลิดแดดเดียว ซึ่งแหล่งปลาสลิดที่มีชื่อเสียงและคุ้นหูมากที่สุด คงต้องยกให้ "ปลาสลิดบางบ่อ" จาก อ.บางบ่อ และ อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ นอกจากนี้ ยังมีปลาสลิดนามสกุลดังอีกหนึ่งสกุล ที่มีชื่อเสียงโด่งดังไม่แพ้กัน นั่นคือ "ปลาสลิดสุพรรณฯ" จาก จ.สุพรรณบุรี

ปลาสลิดบางบ่อ

เดิมพื้นที่บริเวณบางบ่อมีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มชาวบ้านจึงนิยมทำนา ขณะเดียวกันก็ทำบ่อปลาไว้ที่ด้านล่างในที่ต่ำสุดเรียกว่า "ตีนนา" หรือไม่ก็ขุดบ่อรอบๆ นาเพื่อเลี้ยงปลา โดยปลาส่วนใหญ่ที่เลี้ยงก็ได้แก่ "ปลาสลิด" ซึ่งมีอยู่เป็นจำนวนมาก เวลาวิดบ่อแต่ละครั้ง ชาวบ้านจึงต้องหาวิธีในการถนอมปลาไว้สำหรับทั้งกินเองและนำไปขาย ซึ่งมีอยู่ด้วยกันหลายแบบ ทั้งตากแห้ง ทำเป็นปลาเค็ม หรือปลาร้า

ปลาสลิดบางบ่อจะมีลักษณะตัวอวบอ้วนกว่าปลาสลิดที่เลี้ยงในที่อื่นๆ เนื่องจากบริเวณบางบ่อจะเป็นน้ำกร่อย ทำให้เกิดไรแดง ซึ่งเป็นอาหารของปลาสลิด ทำให้มีความอุดมสมบูรณ์ เมื่อนำไปทำปลาสลิดตากแห้ง ไม่ว่าจะแดดเดียวหรือหลายแดดจึงอร่อยตัวโตน่ากิน

ปลาสลิดบางบ่อนั้นมีอยู่ด้วยกัน 2 ชนิดคือ "ปลาสลิดหอม" และ "ปลาสลิดธรรมดา" โดยปลาสลิดหอมนั้นจะมีกลิ่นที่หอมมากกว่า ซึ่งเป็นผลมาจากขั้นตอนในการทำนั่นคือ เมื่อได้ปลามาแล้ว ก่อนจะหมักต้องปล่อยให้เนื้อตายจนขาวขุ่น ซึ่งอาจใช้เวลาเป็นชั่วโมง จากนั้นจึงค่อยนำมาใส่เกลือแล้วหมัก ก่อนจะนำไปตากแดดจนแห้งสนิท

ขณะที่ปลาสลิดบางบ่อธรรมดานั้นจะนำไปใส่เกลือแล้วหมักเลย ไม่มีการปล่อยให้เนื้อตายก่อน โดยทั่วไปแล้วปลาสลิดบางบ่อจะต้องตากจนแห้งสนิท ตัวจะเบา สามารถเก็บไว้ได้นาน และต้องเป็นปลาหอมเท่านั้นจึงจะอร่อย



ปลาสลิดสุพรรณฯ

ให้รสชาติและความอร่อยที่ไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน สำหรับ "ปลาสลิดสุพรรณฯ" โดยเฉพาะปลาสลิดจาก ต.ดอนกำยาน อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี ที่ได้ชื่อว่าหอมอร่อยเป็นที่สุด จากการที่พื้นที่ส่วนใหญ่ใน จ.สุพรรณบุรี เป็นพื้นที่ราบลุ่ม จึงเป็นที่รับน้ำ และเป็นที่รวมของลำน้ำสายต่างๆ หลายสาย อาทิ สายน้ำดอนกำยานซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์และเป็นแหล่งอาศัยของสัตว์น้ำนานาชนิด

โดยแม่น้ำสายนี้เริ่มต้นจากตอนใต้ของ อ.ดอนเจดีย์ จากนั้นไหลผ่าน อ.ศรีประจันต์ มารวมกันที่บึงขนาดใหญ่ที่ อ.เมือง เรียกว่า บึงบ้านโพธิ์ แล้วไหลผ่านบ้านพันตำลึง สามนาค ในเขต อ.เมือง จุดนี้เองที่เป็นแหล่งกำเนิดของปลาสลิดดอนกำยาน เพราะบริเวณ ต.ดอนกำยาน นี้เป็นที่ลุ่มน้ำขังในพื้นที่จึงเต็มไปด้วยวัชพืชน้ำ และต้นตำยาน (กำยาน, อบเชยเถา) เป็นจำนวนมาก กลายเป็นอาหารของปลาสลิด จึงทำให้ปลาสลิดที่นี่มีรสชาติอร่อยแตกต่างจากที่อื่น



ว่ากันว่าปลาสลิดที่นี่มีชื่อเสียงโด่งดัง เป็นที่รู้จักมากว่า 80 ปี จนมีผู้นำพันธุ์ปลาจากแหล่งนี้ไปเลี้ยงแถบ อ.บางพลี และ อ.บางบ่อ จ.สมุทรปราการ จึงอาจกล่าวได้ว่าปลาสลิดจากดอนกำยานคือต้นตระกูลของปลาสลิดบางบ่อนั่นเอง ส่วนกรรมวิธีในการทำปลาสลิดที่สุพรรณฯ นั้นจะนำมาแช่น้ำเกลือ แล้วตากแดดเพียงแดดเดียว เป็นปลาสลิดแดดเดียว ซึ่งเนื้อจะจืด แต่ได้เนื้อเยอะกว่าปลาสลิดบางบ่อที่ตากหลายแดดจนเนื้อแห้งและออกรสหวานนิดๆ เนื่องจากแช่น้ำปลา ทั้งยังมีสีคล้ำกว่าปลาสลิดสุพรรณฯ



ปลาสลิดบางบ่อ และปลาสลิดสุพรรณฯ จึงแตกต่างกันทั้งกรรมวิธีในการทำและรสชาติ แต่ปัจจุบันเนื่องจากสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลง แหล่งเลี้ยงปลาสลิดสำคัญจึงอยู่ที่ อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร ซึ่งเลี้ยงในบ่อธรรมชาติ

WHERE TO BUY



ต่างจังหวัด

• ปลาสลิดบางบ่อ

● ร้านปลาสลิดจ่าโจ
ที่ตั้ง : 74 ถ.บางนา-ตราด กม.31 ม.5 อ.บางบ่อ จ.สมุทรปราการ โทร. 0 2708 7010

● เจ๊กุ่ย
ที่ตั้ง : คอสะพานข้ามคลองสำโรง ทางไปเคหะบางพลี (ขายส่งที่ท่าเตียน)

● ยายเยาว์
ที่ตั้ง : ตลาดบางบ่อ เทศบาลคลองด่าน ซ.8/3 อ.บางบ่อ จ.สมุทรปราการ

● ป้าขาว ปลาสลิดบางบ่อ (มีบริการส่งและบรรจุหีบห่อสำหรับนำไปทั้งในและต่างประเทศ)
ที่ตั้ง : 154 ม. 6 อ.บางบ่อ จ.สมุทรปราการ โทร. 0 2707 7325, 08 9664 2136, 08 6908 2894

● อันชรีย์ ปลาสลิด (มีบริการบรรจุหีบห่อสำหรับนำไปทั้งในและต่างประเทศ)
ที่ตั้ง : อ.บางบ่อ จ.สมุทรปราการ โทร. 08 6804 8129

● สหกรณ์การเกษตรบางบ่อ จำกัด
ที่ตั้ง : 86 / 17-20 ม.2 อ.บางบ่อ จ.สมุทรปราการ โทร. 0 2708 3601

● ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง
ที่ตั้ง : วัดบางน้ำผึ้ง อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ

• ปลาสลิดสุพรรณฯ

● ปลาสลิดแดดเดียวสุพรรณบุรี น้าหมาย เจ๊บุ๋ม
ที่ตั้ง : บ้านโพธิ์ อ.เมือง สุพรรณบุรี โทร. 08 9918 5304

● ป้าเป็อก ปลาสลิดเค็ม
ที่ตั้ง : อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี

● สามชุกตลาดร้อยปี
ที่ตั้ง : อ.สามชุก จ.สุพรรณบุรี

● บริเวณด้านข้างวัดป่าเลไลย์
ที่ตั้ง : วัดป่าเลไลย์ อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี

กรุงเทพฯ

• ปลาสลิดบางบ่อ

● คุณเอ๋ ด้านหน้าตลาดท่าเตียน
ที่ตั้ง : ตลาดท่าเตียน พระนคร กรุงเทพฯ โทร. 08 1911 2205

● ป้าเนาว์ (มีบริการบรรจุหีบห่อสำหรับนำไปทั้งในและต่างประเทศได้)
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 6896 4939

• ปลาสลิดสุพรรณฯ

● ปลาสลิดแดดเดียว เพ็ญสุพรรณบุรี ตลาดอินทรารักษ์
ที่ตั้ง : 77/63 ซ.นวมินทร์ 73 บึงกุ่ม กรุงเทพฯ โทร. 08 0622 9461

● ปลาสลิดสุพรรณ อ.สองพี่น้อง ร้านประทุม
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 1984 2137 (มีบริการบรรจุหีบห่อสำหรับนำไปทั้งในและต่างประเทศ)

● ป้าเนาว์ ตลาด อ.ต.ก. (มีบริการส่งและบรรจุหีบห่อสำหรับนำไปทั้งในและต่างประเทศได้)
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 6896 49039

ผลิตภัณฑ์
แปรรูป



ปลาร้า



ไม่ใช่แค่เพียงอาหารหรือวัตถุดิบสำคัญในการปรุงอาหาร แต่ "ปลาร้า" นั้นเปรียบได้กับจิตวิญญาณของชาวอีสาน และชาวภาคกลาง เป็นผลผลิตที่ได้จากภูมิปัญญาพื้นถิ่น เมื่อถึงฤดูน้ำหลากชาวบ้านจะออกหาปลา นำมาปรุงเป็นอาหาร ปลาขนาดใหญ่ เช่น ปลาช่อน ปลาตะเพียน ปลานิล ฯลฯ มักนำมาต้มยำทำแกง ส่วนปลาตัวเล็ก เช่น ปลาซิว ปลาขาว ปลากระดี่ กุ้ง ฯลฯ จะนำมาหมักทำเป็นปลาร้าบ้าง ปลาจ่อมบ้าง เพื่อเป็นการถนอมอาหารและช่วยยืดอายุการเก็บรักษาให้มีไว้รับประทานนานๆ

เครื่องปรุงที่ชาวบ้านใช้หมักปลาร้าที่สำคัญ ได้แก่ เกลือ รำ และข้าวคั่ว จากนั้นก็นำมาหมักในโอ่งมังกรหรือไห จนเมื่อหมักได้ที่มักนำออกมาบริโภค ทั้งแบบไม่ปรุงสุก และแบบปรุงสุก ทั้งยังนำมาแปรรูปเป็นอาหารได้หลากหลายเมนู เช่น น้ำพริกปลาร้า ปลาร้าบอง ปลาร้าหยอง ปลาร้าทรงเครื่อง ปลาร้าสับสมุนไพร ฯลฯ

สำหรับปลาร้าถือเป็นอาหารประจำชาติของชาวอีสาน โดยชาวอีสานมักเรียก "ปลาแดก" ซึ่งคำว่า "แดก" ไม่ได้หยาบคายแต่อย่างใด เนื่องจากในภาษาอีสานหมายถึงการยัดสิ่งหนึ่งเข้าไปในอีกสิ่งหนึ่ง ซึ่งน่าจะเป็นการดันหรือยัดปลาลงไปในไห ขณะที่ผู้เฒ่าผู้แก่ชาวอีสานหลายคนก็ให้ความหมายว่า "แดก" มาจากคำว่า "แหลก" เนื่องจากปลาที่นำมาทำปลาแดกนั้นคนอีสานนิยมใช้ปลาเล็กปลาน้อย ถ้าบังเอิญได้ปลาตัวใหญ่มาก็ต้องทำการสับให้ "แหลก" เสียก่อนเพื่อให้เกลือเข้าได้อย่างทั่วถึง นานๆ เข้า "ปลาแหลก" จึงกลายเป็น "ปลาแดก" ไปในที่สุด

โดยปลาร้าอีสานจะแตกต่างจากปลาร้าภาคกลางตรงที่นิยมใช้รำข้าวหมักแทนข้าวคั่ว ทำให้ได้ปลาร้าที่มีสีน้ำตาลออกคล้ำ นอกจากนี้ ยังนิยมใช้ปลาตัวเล็กตัวน้อย เช่น ปลาซิว ปลาสร้อย ฯลฯ เนื่องจากภาคอีสานไม่อุดมสมบูรณ์เท่าภาคกลางที่ชุกชุม



ไปด้วยปลาตัวใหญ่ หรือบางครั้งชาวอีสานอาจใช้ปลาหลายๆ ชนิดหมักรวมกันในคราวเดียว เมื่อหมักเสร็จจึงมีกลิ่นที่รุนแรงกว่าการหมักด้วยข้าวคั่ว

ส่วนวิธีการหมักนั้นคล้ายคลึงกัน โดยเกลือที่ใช้จะต้องเป็นเกลือจากการต้มในท้องถิ่นอย่าง "เกลือสินเธาว์" ขณะที่ในภาคกลางจะใช้ "เกลือทะเล" โดยทั่วไปปลาร้าอีสานจะมีกลิ่นที่รุนแรงกว่าและมีลักษณะเป็นน้ำปลาร้าเพราะทำจากปลาตัวเล็กตัวน้อย จึงเหมาะจะนำมาทำอาหารอีสานต่างๆ เช่น ส้มตำ ซุบหน่อไม้ แกงอ่อม ต้มปลาร้าหน่อไม้ แกงหวาย ฯลฯ ต่างจากปลาร้าภาคกลางที่ทำจากปลาตัวใหญ่จึงนิยมนำมาทำเป็นปลาร้าทรงเครื่อง หลนปลาร้า ปลาร้าสับ ฯลฯ

ปลาร้าในแต่ละภูมิภาคจะมีกรรมวิธีและเคล็ดลับในการผลิตแตกต่างกันไป ทั้งการเลือกใช้วัตถุดิบ และระยะเวลาในการทำ ทำให้ปลาร้าแต่ละพื้นที่มีรสชาติแตกต่างกัน

ปลาร้าพยุหะคีรี

จากสภาพภูมิประเทศที่มีแม่น้ำไหลผ่านหลายสาย จึงส่งผลให้ อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์ อุดมสมบูรณ์เป็นอย่างยิ่ง ขณะเดียวกันก็มีสูตรเฉพาะตัวในการทำปลาร้า แบบที่เรียกว่า "ปลาร้าข้าวคั่ว" ซึ่งเป็นมรดกทางภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาจนถึงลูกหลาน ที่ต้องอาศัยความละเอียดอ่อน และความชำนาญเป็นอย่างมาก อาทิ "ปลาร้าจ่าวิรัช" ต้นตำรับปลาร้าเจ้าดังประจำ ต.ท่าน้ำอ้อย อ.พยุหะคีรี จ. นครสวรรค์ ที่สืบทอดความอร่อยจากรุ่นสู่รุ่นมานานกว่า 100 ปี

จากยุคแรกเริ่มที่เป็นเพียงโรงงานทำปลาร้าบรรจุปี๊บ หลังจากนั้นได้มีการนำมาปรุงเป็นน้ำพริกปลาร้าสูตรต่างๆ เพิ่มขึ้นมา จุดเด่นอยู่ที่การคัดเลือกปลาธรรมชาติสดๆ เช่น ปลากระดี่ ปลาสร้อย ปลาช่อน ฯลฯ จากบึงบอระเพ็ดมาทำเป็นปลาร้า โดยต้องหมักอย่างน้อยไม่ต่ำกว่า 6 เดือน โดยปลาร้าพยุหะคีรีจะมีเนื้อสีแดง และมีรสชาติที่เค็มพอดี ไม่มีการปรุงแต่ง ผสมสารใดๆ ทั้งสิ้น เนื้อปลาจะไม่เละ และสะอาดถูกหลักอนามัย



ปลาร้ากงไกรลาศ

อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย นับเป็นอีกแหล่งหนึ่งที่มีการทำปลาร้ามานานกว่า 60 ปี โดยมี "โกเชียร-เจ๊จิว" เป็นผู้ริเริ่ม ปัจจุบันสืบต่อมายังทายาทรุ่นที่ 2 โดยปลาร้าที่นี่จะทำจากปลาแม่น้ำหรือปลานา เช่น ปลาหมอ ปลากระดี่ ปลาสร้อย ปลาซิว ฯลฯ หมักด้วยวิธีธรรมชาติ โดยใช้เกลือซึ่งต้องเป็นเกลือทะเล จึงทำให้ปลาร้าที่ได้มีรสชาติค่อนข้างเค็ม แต่เก็บได้นานประมาณ 2 ปี ส่วนข้าวคั่วที่ใช้ก็ทำมาจากข้าวสารอย่างดี ทำให้มีกลิ่นหอม แตกต่างจากที่อื่นๆ ที่ใช้ข้าวคั่วจากข้าวเปลือก ปลาร้าที่ได้จะมีลักษณะแฉะ เนื้ออ่อนนุ่มสีเหลืองเข้ม และมีกลิ่นหอม



ปลาร้าศรีสงคราม

สำหรับในภาคอีสาน จะมีการทำปลาร้าทั่วไปในแทบทุกจังหวัด ส่วนมากมักทำไว้รับประทานเอง แต่ที่มีชื่อเสียงโด่งดังเป็นที่รู้จักก็ต้อง "ปลาร้าศรีสงคราม" ที่บ้านปากยาม ต.สามผง อ.ศรีสงคราม จ.นครพนม ซึ่งมีแม่น้ำศรีสงครามไหลผ่าน โดยเริ่มต้นจาก จ.สกลนคร จ.อุดรธานี และ จ.หนองคาย ไหลมาบรรจบกับแม่น้ำยาม ที่ "ขุมชนบ้านปากยาม" ก่อนจะไหลลงแม่น้ำโขง ที่ อ.ท่าอุเทน จ.นครพนม

ที่นี่จึงเป็นแหล่งทำปลาร้าแหล่งใหญ่ เนื่องจากในช่วงเดือนพฤษภาคมหรือฤดูน้ำหลาก แม่น้ำโขงจะไหลบ่ามายังแม่น้ำศรีสงคราม พัดพาเอาปลาหลายร้อยชนิดมายังแถบนี้ ชาวบ้านจึงนำมาทำเป็นปลาแดก ปลาที่นิยมนำมาทำก็มีตั้งแต่ปลาเนื้ออ่อนอย่างปลาค้าวไปจนถึงปลาบึก ด้วยการนำปลามาล้างให้สะอาด หมักด้วยเกลือแล้วคลุกด้วยรำ จากนั้นก็หมักทิ้งไว้ในไหแสนเป็นเวลา 1 ปี ก่อนจะได้ปลาร้าขั้นดีและมีกลิ่นหอมหวน



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

• ปลาร้าพยุหะคีรี

● ปลาร้าจ่าวิรัช
ที่ตั้ง : 56 ม.1 อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์
โทร. 0 5631 6169, 08 1474 3785
(หมายเหตุ : กรุงเทพฯ สั่งซื้อได้ที่ตลาดไท
โทร. 0 2908 4829, 08 1474 3785)

● ปลาร้ากุ้งใหญ่ เจ๊ปอบ
ที่ตั้ง : ตลาดสี่มุมเมือง อ.ลำลูกกา
จ.ปทุมธานี โทร. 08 6734 6518,
08 4535 3620

● ปลาร้าทองจันทร์
ที่ตั้ง : ตลาดสี่มุมเมือง อ.ลำลูกกา
จ.ปทุมธานี โทร. 0 2995 1120,
08 1818 3402

• ปลาร้ากงไกรลาศ

● ร้านลูกโกเชียร-เจ้ชิว
ที่ตั้ง : 122/2 ม. 9 อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย
โทร. 08 1474 8071

● ปลาร้าแม่สุณธร
ที่ตั้ง : บ้านน้ำเรือง ม.12 อ.กงไกรลาศ
จ.สุโขทัย โทร. 0 5565 5011

• ปลาร้าศรีสงคราม

● กลุ่มสตรีแปรรูปอาหารจากปลา อ.ศรีสงคราม จ.นครพนม
ที่ตั้ง : บ้านท่าบ่อ ม.6 อ.ศรีสงคราม
จ.นครพนม โทร. 08 9577 7279

● ตลาดศรีสงคราม
ที่ตั้ง : ม.1 ตลาดเทศบาลตำบลศรีสงคราม
อ.ศรีสงคราม จ.นครพนม

กรุงเทพฯ

● ป้ามล ท่าเตียน
ที่ตั้ง : ตลาดท่าเตียน ถ.อัษฎางค์ พระนคร
กรุงเทพฯ โทร. 0 2662 3194,
08 9188 8039

● ร้านคุณสมศรี พรรณโคตร
ที่ตั้ง : ตลาดสามย่าน ซ.จุฬาฯ 9 ปทุมวัน
กรุงเทพฯ โทร. 08 0082 4548

● ตลาดลาว
ที่ตั้ง : ตลาดคลองเตย ถ.พระราม 4
คลองเตย กรุงเทพฯ





ของดี
...จากท้องทุ่ง



ข้าวหอมมะลิ

เมื่อถามถึงข้าวที่อร่อยที่สุดในโลก เชื่อว่า หลายเสียงคงพร้อมใจกันตอบว่า "ข้าวหอมมะลิ" ของไทย ที่มีปลูกกันทั่วไป โดยเฉพาะ **"ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้"** ที่มีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลก เพราะมีทั้งความนุ่มของข้าวและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งเป็นผลมาจากการเพาะปลูกในพื้นที่ที่มีสภาพพื้นที่และอากาศที่เหมาะสม

ทุ่งกุลาร้องไห้นั้นกินอาณาพื้นที่ตั้งแต่ จ.ร้อยเอ็ด จ.สุรินทร์ จ.ศรีสะเกษ จ.ยโสธร และ จ.มหาสารคาม มีลักษณะภูมิประเทศเป็นแอ่งกระทะ พื้นดินเป็นดินปนทรายมีความเค็มเล็กน้อย บวกกับสภาพภูมิอากาศที่แห้งแล้งสลับกับชื้น และหนาวเย็น ลักษณะดังกล่าวทำให้ข้าวหอมมะลิ 105 มีคุณภาพดี ยิ่งในฤดูกาลใดหากช่วงเก็บเกี่ยวผืนดินแล้งน้ำสนิทเหมือนเป็นการแกล้งข้าว สลับกับสภาพอากาศหนาวเย็นในช่วงข้าวตากรวง จะทำให้ข้าวมีความหอมมากยิ่งขึ้น เมื่อนำมาหุงจะมีความนุ่มพอดี มีกลิ่นหอมคล้ายดอกมะลิ เมื่อข้าวเย็นตัวลงจะไม่แข็ง ทั้งยังให้พลังงานหรือคาร์โบไฮเดรตแก่ร่างกายอีกด้วย





ข้าวหอมมะลิ 105 หรือข้าวดอกมะลิ 105 นั้นแต่เดิมเป็นข้าวเจ้าหอมพันธุ์ดีจาก อ.บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา ได้มาจากการที่นายสุนทร สีหะเนิน เจ้าพนักงานข้าวในเวลานั้น (พ.ศ. 2493-2494) รวบรวมข้าวจำนวน 199 รวงแล้วนำไปคัดเลือกพันธุ์บริสุทธิ์ จนค้นพบดาวเด่นจากแปลงทดสอบพันธุ์แถวที่ 105 ได้เป็นสายพันธุ์ข้าว "ขาวดอกมะลิ 4-2-105" (พ.ศ. 2502) พบว่า มีลักษณะที่โดดเด่นที่สุดคือมีกลิ่นหอม อ่อนนุ่ม และรับประทานอร่อย ขณะเดียวกันก็สามารถปลูกได้ในที่แล้งน้ำ ทั้งยังทนดินเปรี้ยว และดินเค็มได้ดี จึงขยายพื้นที่ทดลองปลูกไปยังภาคเหนือ และอีสานใต้ ก่อนจะนำไปปลูกที่ทุ่งกุลาร้องไห้ จนแพร่หลายไปแทบทุกจังหวัดในภาคอีสานในเวลาต่อมา





เทศกาล

"มหัศจรรย์เทศกาลวันข้าวหอมมะลิโลก"
จ.ร้อยเอ็ด (ช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม) ของทุกปี
สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
สนง.เกษตรจังหวัดร้อยเอ็ด โทร. 0 4350 0004
สนง.ประชาสัมพันธ์จังหวัด โทร. 0 4352 7117

ปัจจุบัน ข้าวหอมมะลิ 105 กลายเป็นที่รู้จักทางการค้าในชื่อ "ข้าวหอมมะลิ" หรือ "หอมมะลิ 105" มีพื้นที่ปลูกสำคัญคือ บริเวณทุ่งกุลาร้องไห้ ครอบคลุมพื้นที่กว่า 2.1 ล้านไร่ ใน 5 จังหวัด โดยปลูกเป็นข้าวนาปี เริ่มเพาะปลูกตั้งแต่ช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม แล้วเก็บเกี่ยวช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม ทั้งยังว่ากันว่า หากทำนาหว่านจะสร้างสารที่ทำให้เกิดความหอมได้มากกว่านาดำ ข้าวหอมมะลิแห่งทุ่งกุลาร้องไห้จึงมีลักษณะเด่นกว่าแหล่งอื่น จนมีคำกล่าวว่า หากเป็นข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ของแท้ต้อง "หอม ยาว ขาว นุ่ม" ยิ่งกว่านั้น ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ยังได้ขึ้นทะเบียนสินค้าเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ทั้งในเมืองไทย และกับสหภาพยุโรป (EU) ถือเป็นข้าวคุณภาพดีที่สุดแห่งหนึ่งในโลก



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

● วิสาหกิจชุมชนบ้านอุ้มแสง (ลุงบุญมี)
ที่ตั้ง : 155 ม.7 ต.ดู่ อ.ราศีไศล จ.ศรีสะเกษ
โทร. 08 1344 0333, 08 1829 8240 หรือ Facbook : Rakgreenfarm

● เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืนน้ำอ้อม (ขวัญน้ำอ้อม)
ที่ตั้ง : 27 ม.10 บ้านศิริพัฒนา ต.น้ำอ้อม อ.ค้อวัง จ.ยโสธร
โทร. 0 4575 6980, 08 6264 4031 www.kwannamom.com E-mail : patin@kwannamom.com

กรุงเทพฯ

● ข้าวสารโพธิ์ทอง (คุณแดง)
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 2444 0231

● กูร์เมต์มาร์เก็ต
ที่ตั้ง : ชั้น G สยามพารากอน ถ.พระราม 1 ปทุมวัน กรุงเทพฯ

● แบรนด์ Cooking for Fun (คุ้กกิ้ง ฟอร์ ฟัน) และ My Choice (มาย ช้อยส์)
ที่ตั้ง : ท็อปส์ ซูเปอร์มาร์เก็ต ทุกสาขา สั่งซื้อออนไลน์ : รักบ้านเกิด www.rakbankerd.com









เนื้อหมู

"หมู" นับได้ว่า เป็นอาหารโปรตีนชั้นดี ที่หาง่าย และอยู่รอบๆ ตัวเรา ที่สำคัญ สามารถนำมาทำเป็นอาหารได้อย่างหลากหลาย และทุกสัดส่วน ดังนั้น ไม่ว่าจะหันไปทางไหนก็มีเมนูที่ทำจากหมูให้เลือกรับประทานมากมาย ตั้งแต่ร้านค้าริมถนนที่มีทั้งข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นหมู ฯลฯ ไปจนถึงภัตตาคารหรูก็ยังมี หมูหัน สเต็กหมู และสารพัดเมนูจากหมู

ต้นทางของเนื้อหมูที่โด่งดังมาแต่ไหนแต่ไรก็คือ "หมูนครปฐม" ที่หลายคนยกให้ จ.นครปฐม เป็นเมืองหมู ทั้งนี้ก็เพราะเมื่อประมาณ 80 ปีก่อน ชาวจีนได้อพยพมาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่จังหวัดนี้กันมาก ด้วยรากฐานชีวิตของชาวจีนที่นิยมเลี้ยงหมู เริ่มตั้งแต่เลี้ยงกันใต้ถุนบ้าน จนกลายเป็นอาชีพหลัก ประกอบกับพื้นที่ในแถบนี้เหมาะแก่การเลี้ยงหมู นั่นคือ มีแม่น้ำ และพืชผักที่สมบูรณ์ สามารถนำมาทำเป็นอาหารเลี้ยงหมูได้อย่างเหมาะสม



ปัจจุบันอาจกล่าวได้ว่า นครปฐมเป็นจังหวัดหนึ่งที่มีฟาร์มเลี้ยงหมูมากที่สุด โดยมีไม่ต่ำกว่า 1,000 แห่ง แต่ละฟาร์มเฉลี่ยแล้วมีหมูไม่ต่ำกว่า 1,000 ตัว โดยพันธุ์หมูที่เรารับประทานกันอยู่ทุกวันนี้คือ "หมูขุน 3 สายพันธุ์" ซึ่งได้มาจาก "พันธุ์แลนด์เรซและลาร์จไวท์" ผสมพันธุ์ออกมาจนได้ "แม่หมู 2 สายพันธุ์" จากนั้นก็นำไปผสมพันธุ์กับตัวพ่อที่มีร่างกายกำยำอย่าง "พันธุ์ดูร็อค" จนได้หมูพันธุ์ที่เรารับประทานกันอยู่ทุกวันนี้

นอกจากฟาร์มเลี้ยงหมูทั่วไปแล้ว ปัจจุบันยังมีการพัฒนารูปแบบการเลี้ยงตามวิถีธรรมชาติ (Free-range Production System) ตามแนวทางเกษตรอินทรีย์ นั่นคือ เลี้ยงแบบปล่อยทุ่ง งดการใช้สารเคมี และสารเร่งการเจริญเติบโต โดยได้ออกแบบพื้นที่ภายในฟาร์มให้เหมาะกับพฤติกรรมตามธรรมชาติของหมู มีทั้งทุ่งหญ้า บ่อน้ำ และคอกพักในร่ม เพื่อให้หมูได้เลือกที่จะใช้ชีวิตอย่างอิสระ ได้แช่น้ำคลายร้อน ออกกำลังกาย ได้รับสารอาหารตามธรรมชาติ และใยอาหารจากทุ่งหญ้า หมูจึงมีสุขภาพดี แข็งแรง และทนต่อโรค

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ตลาดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์นครปฐม (ตลาดล่าง)

ที่ตั้ง : 15/13 ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม

- บริษัท สามพรานฟาร์ม จำกัด (จำหน่ายปลีกเนื้อหมูปล่อยทุ่ง)

ที่ตั้ง : 145/1 ม.1 ต.ยายชา อ.สามพราน จ.นครปฐม

โทร. 0 2429 7103, 0 3432 1422

- ตลาดสดศาลายา

ที่ตั้ง : ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม

กรุงเทพฯ

- ตลาดสามย่าน

ที่ตั้ง : ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ

- ตลาดสดหนองแขม

ที่ตั้ง : ถ.เพชรเกษม บางแค กรุงเทพฯ

- เซ็นทรัล ฟู้ด ฮอลล์

www.centralfoodhall.com/TH/

- ท็อปส์ มาร์เก็ต

www.tops.co.th/th/





WHERE TO EAT

ต่างจังหวัด

- ผู้ใหญ่มุ้ย (เจ้าเก่า)

เมนูแนะนำ : หมูย่างหนังกรอบ ต้มกระดูกหมูซุเปอร์ ผัดกะเพราเป็ด
ที่ตั้ง : 17 ม.3 ต.พระประโทน อ.เมือง จ.นครปฐม โทร. 0 3430 5926

- ปฐมโภชนา

เมนูแนะนำ : ข้าวหมูแดง ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่
ที่ตั้ง : ถ.ต้นสน ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม โทร. 0 3424 2064

- ตั้งฮะเส็ง (ร้านเก่า)

เมนูแนะนำ : ข้าวหมูแดง ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นหมู ก๋วยเตี๋ยวเป็ด
ที่ตั้ง : 34-35 ถ.พญากง อ.เมือง จ.นครปฐม โทร. 0 3424 1322

- เชลล์ไม่เคยชิม (เชลล์ชิมแล้ว)

เมนูแนะนำ : ก๋วยเตี๋ยวเครื่องในหมู ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น ไส้กรอกหมูย่าง
ที่ตั้ง : 32 ถ.ทรงพล ต.ลำพยา อ.เมือง จ.นครปฐม โทร. 08 1333 4313

- SU Steak

เมนูแนะนำ : พอร์กช็อปพริกไทยดำ ผักโขมอบชีส
ที่ตั้ง : 28/60 ถ.ยิงเป้า ต.สนามจันทร์ อ.เมือง จ.นครปฐม โทร. 0 3427 3036



กรุงเทพฯ

- ข้าวหมูแดงนครปฐม

เมนูแนะนำ : ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ
ที่ตั้ง : ซ.จุฬาฯ 50 สามย่าน ถ.พระราม 4 วังใหม่ ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 0 2215 4354

- ข้าวหมูแดงนาครสนุก

เมนูแนะนำ : ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ
ที่ตั้ง : ปากตรอกสีดา ถ.หลวง ใกล้สี่แยกวรจักร พระนคร กรุงเทพฯ โทร. 0 2222 2864



เนื้อวัว

"เนื้อวัว" หรือ "เนื้อโค" จัดเป็นอาหารหลักของคนทั่วโลก เพราะเป็นแหล่งโปรตีนชั้นเยี่ยม ยิ่งกว่านั้น ยังเป็นโปรตีนที่มีค่าทางชีวภาพสูง (High Biological Value) เนื่องจากมีกรดอะมิโนจำเป็นครบถ้วนสำหรับร่างกายเพื่อการเจริญเติบโตอย่างเป็นปกติ และมีการพัฒนาของสมองอย่างสมบูรณ์

นอกจากนี้ เนื้อวัวยังเป็นแหล่งของสารอาหารรอง (Micronutrients) ได้แก่ วิตามินเอ วิตามินบี 6 วิตามินบี 12 วิตามินดี วิตามินอี และธาตุเหล็ก โดยเฉพาะวิตามินบี 12 ที่มักพบปริมาณน้อยในอาหารชนิดอื่น จึงไม่แปลกที่เนื้อวัวจะเป็นอาหารยอดนิยมของคนทั่วโลก เนื้อวัวที่มีชื่อเสียงโด่งดังจะแบ่งเกรดของเนื้อจากปริมาณไขมันที่แทรกอยู่ในเนื้อออกเป็น 5 เกรด เริ่มจากเนื้อที่ไม่มีไขมันเลยจะได้เกรด 1 ไล่ขึ้นไปจนถึงเกรด 5 ซึ่งจะมีไขมันแทรกมากที่สุด ถือเป็นเนื้อที่มีคุณภาพและเกรดดีที่สุด เมนูยอดนิยมที่ทำจากเนื้อวัวก็คือ "สเต็ก"

สำหรับเนื้อวัวของไทยที่โด่งดังและได้รับความนิยมเป็นอย่างสูงทั้งจากคนไทยและต่างชาติ ก็คือ "เนื้อโคขุนโพนยางคำ" และ "เนื้อวัวกำแพงแสน" เนื่องจากมีคุณภาพดีทัดเทียมเนื้อนำเข้าจากต่างประเทศ ได้มาตรฐาน เนื้อนุ่ม รสชาติดี มีไขมันแทรกอยู่ในเนื้อในระดับพอเหมาะจนถึงระดับดีมาก สามารถนำไปทำอาหารได้หลากหลายเมนู



เนื้อโคขุนโพนยางคำ

เมื่อปี พ.ศ. 2523 บ้านโพนยางคำ ต.โนนหอม อ.เมือง จ.สกลนคร ได้มีการจัดตั้ง "สหกรณ์โพนยางคำ" ขึ้นโดยความช่วยเหลือของรัฐบาลฝรั่งเศส ในโครงการความร่วมมือระหว่างศูนย์ส่งเสริมการขยายพันธุ์สัตว์ กรป.กลาง และสถานเอกอัครราชทูตฝรั่งเศส ประจำประเทศไทย ฝ่ายวัฒนธรรม เพื่อส่งเสริมการเลี้ยงโคขุนในเมืองไทย มีเกษตรกรให้ความสนใจเข้าร่วมเป็นสมาชิกจำนวนมาก

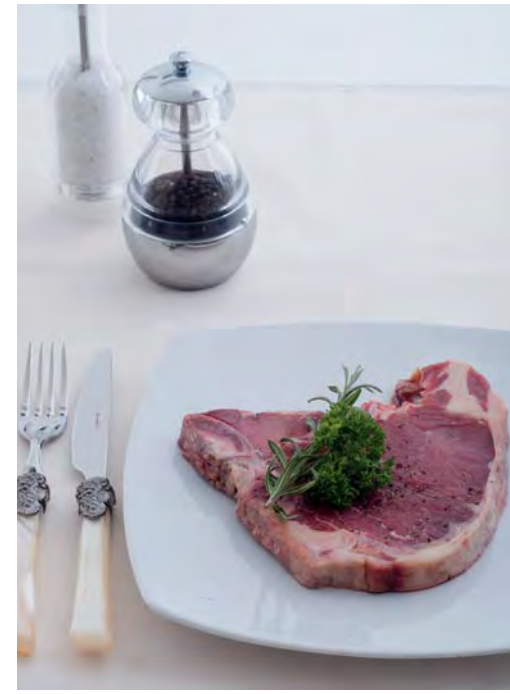
"โคขุนโพนยางคำ" เป็นโคเนื้อลูกผสมพันธุ์ไทย-ฝรั่งเศส ที่เกิดจากการผสมเทียมโดยใช้น้ำเชื้อจากพ่อพันธุ์แม่พันธุ์โคเนื้อ 2 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์ชาโรเลส์ (Charolais) ซึ่งเป็นโคตัวค่อนข้างใหญ่ ได้รับการปรับปรุงพันธุกรรมด้านการผลิตเนื้อให้ผลผลิตเนื้อที่มีคุณภาพดี และพันธุ์ลิมูซิน (Limusin) ซึ่งเป็นพันธุ์ที่ได้รับการปรับปรุงพันธุกรรมด้านการให้นมของวัวเพศเมียค่อนข้างดี ซึ่งทั้งสองพันธุ์นี้มีถิ่นกำเนิดจากฝรั่งเศส

หลังจากลูกโคสายเลือดผสมถือกำเนิดขึ้นและมีอายุประมาณ 2 ปี ก็จะเข้าสู่วิธีการ "ขุนโค" ทางสหกรณ์จะใช้เทคนิคให้วัวฟังเพลงเพื่อให้กินอาหารได้มาก และเลี้ยงด้วยอาหารธรรมชาติเป็นหลัก เพื่อให้เนื้อโคมีกลิ่นหอมและรสหวานยิ่งขึ้น ส่วนที่คอกก็ดูแลความสะอาดเป็นอย่างดีเพื่อสุขอนามัย ความพิเศษของเนื้อโคขุนโพนยางคำจึงอยู่ที่เนื้อจะนุ่ม ชุ่มฉ่ำ มีรสชาติอร่อย และมีลายไขมันแทรกตามมาตรฐานสากล (Marbling Score) สมกับที่เป็นของดีประจำ จ.สกลนคร



เนื้อวัวกำแพงแสน

"เนื้อวัวกำแพงแสน" หรือ "KU Beef" ก่อตั้งโดยสหกรณ์โคเนื้อ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด เมื่อปี พ.ศ. 2536 โดยเนื้อวัวกำแพงแสนนั้นเกิดจากวัว 3 สายพันธุ์ นั่นคือ พันธุ์พื้นเมืองไทย บราห์มัน และพันธุ์ชาโลเลส์ ซึ่งเป็นการนำเอาข้อดีของวัวทั้ง 3 สายพันธุ์มาผสมผสานกัน



ข้อดีของพันธุ์ไทยพื้นเมืองคือ ทนอากาศร้อน เลี้ยงลูกเก่ง ให้ลูกมาก แต่ก็มีข้อเสียคือ โครงสร้างเล็ก และโตช้า ส่วนพันธุ์บราห์มันมีจุดเด่นที่โครงสร้างใหญ่ โดยช่วงแรกของการผสมใช้พันธุ์พื้นเมืองไทยบวกพันธุ์บราห์มัน ลูกที่ออกมาจะเป็น 50:50 จากนั้นทำการคัดเลือกตัวเมียแล้วมาผสมพันธุ์ชาโลเลส์เข้าไป ข้อดีของชาโลเลส์คือ เป็นวัวที่มีอัตราการเจริญเติบโตสูง และมีลักษณะเป็นวัวเนื้อมาก หรือมีมัดกล้ามเนื้อที่ดีมาก เมื่อผสมรวมกันก็จะได้วัวที่มีทั้งอัตราการเจริญเติบโตที่ดี โครงสร้างใหญ่ และความสมบูรณ์พันธุ์ดี

นอกจากนี้ เนื้อวัวกำแพงแสนยังได้รับสัญลักษณ์เนื้อคุณภาพมาตรฐานที่เชื่อถือได้ รวมทั้งมาตรการการตรวจสอบย้อนกลับเนื้อสัตว์ ตลอดจนห่วงโซ่การผลิตเนื้อสัตว์ ซึ่งเริ่มต้นจากฟาร์มเลี้ยง การขนส่ง และกระบวนการในการจัดการเนื้อสัตว์อีกด้วย

เทศกาล

"Phon Yang Kham Festival"
เทศกาลเนื้อโคขุนโพนยางคำ สกลนคร
สอบถามเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดของงาน
วัน เวลา และสถานที่ ได้ที่
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.)
สำนักงานนครพนม โทร. 0 4251 6337



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

• เนื้อโคขุนโพนยางคำ

● สหกรณ์ฯ โพนยางคำ
ที่ตั้ง : ม.10 บ้านโนนหอม ต.โนนหอม อ.เมือง จ.สกลนคร
โทร. 0 4271 4397, 0 4271 4316

● เตาถ่านโพนยางคำ
ที่ตั้ง : ด้านหน้าสำนักงาน กกต. สกลนคร ถ.สกลนคร-กาฬสินธุ์ ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร
โทร. 0 4271 3202

● ร้านเนื้อโพนยางคำ-วังทอง
ที่ตั้ง : 801/381-7 วังทองเทรดเซ็นเตอร์ ม.8 ถ.พหลโยธิน ต.คูคต อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี โทร. 0 2992 6037

• เนื้อวัวกำแพงแสน

● สหกรณ์โคเนื้อมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด
ที่ตั้ง : -สาขากำแพงแสน 1 : ม. 3 ต.กำแพงแสน อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม โทร. 0 3428 1683, 0 3428 1361
www.kubeef.com, www.facebook.com/Kubeefshop
-สาขาปากช่อง : ต.ปากช่อง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา โทร. 0 4431 3293-4

กรุงเทพฯ

• เนื้อโคขุนโพนยางคำ

● วิลล่ามาร์เก็ต
ที่ตั้ง : 595 ถ.สุขุมวิท 33 วัฒนา กรุงเทพฯ โทร. 0 2662 1889

● เนื้อไทย-ฝรั่งเศส
ที่ตั้ง : 591/16 ถ.สุขุมวิท ระหว่าง ซ.33-35 วัฒนา กรุงเทพฯ
โทร. 0 2258 5087

• เนื้อวัวกำแพงแสน

● สหกรณ์โคเนื้อมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด
ที่ตั้ง : -สาขา ม.เกษตรฯ บางเขน : 50 ถ.งามวงศ์วาน ลาดยาว จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 3995 5706
-สาขาตลาด อ.ต.ก. : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 3332 2118
-สาขาตลาดบองมาร์เช่ : ตลาดบองมาร์เช่ ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 09 0662 3072

WHERE TO EAT



ต่างจังหวัด

• เนื้อโคขุนโพนยางคำ

● สเต็กสหกรณ์ฯ กรป. กลาง โพนยางคำ
เมนูแนะนำ : T-Bone Steak, Sirloin Steak, Bavette Steak
ที่ตั้ง : ม.10 บ้านโนนหอม ต.โนนหอม อ.เมือง จ.สกลนคร
โทร. 0 4271 4397, 0 4271 4316

● ทองดีสเต็กเฮาส์
เมนูแนะนำ : สเต็กเนื้อเทนเดอร์ลอยด์ ชี่โครงหมูบาร์บีคิว ผักโขมอบชีส
ที่ตั้ง : 1310 ถ.กำจัดภัย ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร
โทร. 0 4271 1817

● เตาถ่านโพนยางคำ
เมนูแนะนำ : สเต็กเนื้อ ปิ้งย่าง กระทะร้อน
ที่ตั้ง : ด้านหน้าสำนักงาน กกต.สกลนคร ถ.สกลนคร-กาฬสินธุ์ ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร โทร. 0 4271 3202

● กรีนคอร์เนอร์
เมนูแนะนำ : ยำเนื้อมะเขือเปาะ สเต็กเนื้อ แกงเผ็ดเห็ดเผาะ
ที่ตั้ง : 1773 ถ.รัฐพัฒนา อ.เมือง จ.สกลนคร โทร. 0 4271 1073

• เนื้อวัวกำแพงแสน

● KU Beef Steak House
เมนูแนะนำ : ทีโบนสเต็ก มินิสเต็ก ริบส์สเต็ก
ที่ตั้ง : 1 ม.6 อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม โทร. 0 3435 1253

● เท็กซัส สเต็ก
เมนูแนะนำ : เซอร์ลอยน์สเต็ก ทีโบนสเต็ก สเต็กปลาแซมอน
ที่ตั้ง : 1 ม.6 ม.เกษตรฯ กำแพงแสน ต.กำแพงแสน อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม โทร. 0 3435 5553

● ลุงโฮเฝอหม้อไฟ
เมนูแนะนำ : เซอร์ลอยน์สเต็ก ทีโบนสเต็ก สเต็กปลาแซมอน
ที่ตั้ง : 1 ม.6 ม.เกษตรฯ กำแพงแสน อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม
โทร. 0 3435 5553

กรุงเทพฯ

• เนื้อโคขุนโพนยางคำ

● รสดีเด็ด
เมนูแนะนำ : ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ปิ้งย่างรสดีเด็ด
ที่ตั้ง : 1125-1127 ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ
โทร. 08 4018 8388

● เนื้อคู่
เมนูแนะนำ : ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ข้าวหน้าเนื้อ เนื้อลวกกับน้ำซุป
ที่ตั้ง : ชั้น 4 สยามพารากอน ถ.พระราม 1 กรุงเทพฯ
โทร. 0 2610 9773

● Vietnamese And More
เมนูแนะนำ : เฝอเนื้อ ข้าวสเต็กหมูเวียดนาม สลัดไก่
ที่ตั้ง : ร่มโพธิ์แมนชั่น 99/9-11 ถ.ทางรถไฟสายเก่า คลองเตย กรุงเทพฯ โทร. 0 2671 9955

● โพนยางคำ เกษตร-นวมินทร์
เมนูแนะนำ : เนื้อย่างกระทะร้อน จิ้มจุ่มเนื้อโคขุน
ที่ตั้ง : 17/30 ถ.เกษตร-นวมินทร์ จรเข้บัว กรุงเทพฯ
โทร. 08 1937 3431

• เนื้อกำแพงแสน

● รสดีเด็ด
เมนูแนะนำ : ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ปิ้งย่างรสดีเด็ด
ที่ตั้ง : 1125-1127 ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ
โทร. 08 4018 8388

● เนื้อคู่
เมนูแนะนำ : ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ข้าวหน้าเนื้อ เนื้อลวกกับน้ำซุป
ที่ตั้ง : ชั้น 4 สยามพารากอน ถ.พระราม 1 กรุงเทพฯ
โทร. 0 2610 9773

● นีโอสุกี้
ที่ตั้ง : ชั้น 2 แอตปาร์ค ทาวน์อินทาวน์ ซ.ลาดพร้าว 94 วังทองหลาง กรุงเทพฯ โทร. 0 2934 5268

● อ้วนผอมสเต็กสามย่าน
เมนูแนะนำ : สเต็กเนื้อโคขุนกำแพงแสน สเต็กหมูพริกไทยดำ
ที่ตั้ง : ชั้น 2 ตลาดสามย่าน ซ. จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 0 2214 0741

ผลิตภัณฑ์แปรรูป

หมูแผ่น หมูหยอง หมูสวรรค์ นครปฐม



อย่างที่ทราบกันดีว่า "นครปฐม" เป็นจังหวัดที่มีการเลี้ยงหมูกันมาก จึงไม่แปลกที่จะมีการนำเนื้อหมูที่ได้มาแปรรูปเป็นอาหาร ด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น "หมูแผ่น" "หมูหยอง" หรือ "หมูสวรรค์" อันเลื่องชื่อ จะรับประทานเล่น ๆ หรือรับประทานกับข้าวต้ม หรือข้าวสวยก็อร่อย

เริ่มจาก "หมูแผ่น" ซึ่งมีกรรมวิธีในการทำหลากหลายขั้นตอน ด้วยการนำหมูเนื้อแดงไม่ติดมันมาบดจนละเอียด จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา แล้วนำมาคลึงหรือรีดจนเป็นแผ่นก่อนจะนำไปอบหรือตากแดดจนแห้ง แล้วนำไปย่างเพราะจะทำให้ได้หมูที่กรอบกว่า





ส่วน "หมูหยอง" ก็เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำหมูเนื้อแดงมาต้ม แล้วใส่โป๊ยกั๊กผสมกับอบเชยลงไป ปรุงรสด้วยซีอิ๊วเกลือ และน้ำตาล ต้มจนเนื้อหมูเปื่อยยุ่ย แล้วนำไปยีเป็นเส้น จากนั้นนำไปผัดและกวนด้วยไม้พายในกระทะจนแห้งกรอบ

ปิดท้ายด้วย "หมูสวรรค์" ที่ดูเหมือนว่า จะมีกรรมวิธีการทำที่ง่ายที่สุด จากการนำเนื้อหมูส่วนขาหลัง หรือเนื้อสะโพกมาแล่เป็นชิ้นบางๆ แล้วนำมาหมักกับเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ได้แก่ น้ำตาล เกลือ ซีอิ๊ว ลูกผักชีป่น เมล็ดยี่หร่า และลูกผักชีที่บุบพอแตก จนได้ที่ ก็นำไปตากแดดแต่อย่าให้แห้งมากเพราะเนื้อหมูจะแข็ง จากนั้นนำมาทอดไฟปานกลางก่อนจะทิ้งไว้ให้เย็น เก็บไว้ในภาชนะหรือบรรจุถุงเพื่อจำหน่าย



นอกจาก "หมูแผ่น หมูหยอง หมูสวรรค์ นครปฐม" ที่ใครมาถึงเมืองหมูต้องซื้อเป็นของฝากของกินติดมือกลับบ้านแล้ว ยังมี **"หมูแผ่นหมูหยอง หมูสวรรค์ เยาวราช"** ที่เลื่องชื่อไม่แพ้กัน ด้วยแต่ละวันจะมีนักท่องเที่ยวมาต่อแถวซื้อของดีเหล่านี้กันยาวเหยียด ซึ่งแต่ละร้านดังต่างก็มีสูตรที่ตกทอดกันมาจากบรรพบุรุษ ทั้งที่ทำเองและรับต่อมาจากนครปฐม

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- โง้วเจ็งเฮียง
ที่ตั้ง : หน้าร้านขายยาจีอันตึ้ง ตลาดล่าง อ.เมือง จ.นครปฐม โทร. 0 3425 1329, 08 5376 7674, 08 1293 8537
- ลี้หุยเฮียง
ที่ตั้ง : 220 ตลาดล่าง อ.เมือง จ.นครปฐม โทร. 0 3421 8569, 08 6065 5828
- ตั้งฮะเฮง
ที่ตั้ง : 66 ถ.ริมคลองวัดพระงาม ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม โทร. 08 1399 9488
- กิมจั๊ว ราชาของฝากเมืองนครปฐม
ที่ตั้ง : 68/8-10 ถ.ดอนตูม ต.บ่อพลับ อ.เมือง จ.นครปฐม โทร. 08 1880 4060, 09 9563 6196
- น.นครปฐม
ที่ตั้ง : 190 ถ.สระแก้ว ต.พระประโทน อ.เมือง จ.นครปฐม โทร. 0 3425 8985, 08 1995 6139

กรุงเทพฯ

- ฮะ กี่ ลิ้ม จิง เฮียง เยาวราช
ที่ตั้ง : 450, 392, 380 ถ.เยาวราช สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ โทร. 0 2622 9067-8, 0 2254 2484, 0 2226 3756
- ช.ไชน่า
ที่ตั้ง : 382 ถ.เยาวราช สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ โทร. 0 2224 6090

ผลิตภัณฑ์แปรรูป





กุนเชียง

"กุนเชียง" มาจากคำว่า "กุ๋งเชี้ยง" ในภาษาแต้จิ๋ว แปลว่า "ไส้กรอก"

กุนเชียงเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหมู ด้วยการนำเนื้อหมูติดมันมาบดหยาบๆ แล้วปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือ และเครื่องเทศต่างๆ กรอกลงในไส้หมูแล้วนำไปต้ม ก่อนจะมาตากแดดจนแห้งดี สามารถเก็บได้เป็นเดือน เวลาจะรับประทานก็นำมาทอดไฟอ่อนๆ รับประทานได้ทั้งกับข้าวต้มและข้าวสวย หรือเป็นส่วนประกอบในการทำอาหารอื่นๆ เช่น ข้าวผัดกุนเชียง ข้าวอบกุนเชียง ฯลฯ

แม้ปัจจุบันจะมีกุนเชียงอยู่หลายแบบ ทั้งกุนเชียงไก่ กุนเชียงปลา แต่กุนเชียงหมูก็ยังเป็นที่นิยมอันดับหนึ่ง โดยกุนเชียงที่โด่งดังที่สุดก็คือ "กุนเชียงโคราช" หรือ จ.นครราชสีมา ที่รู้จักการทำกุนเชียงมากว่าร้อยปี จากครอบครัวชาวจีนที่ทำกุนเชียงกินกันเองในบ้าน

ความอร่อยของกุนเชียงโคราชอยู่ที่การคัดวัตถุดิบคุณภาพดี ใช้เนื้อหมูที่สดและสะอาด ผ่านการผลิตด้วยเครื่องมือที่ทันสมัย ทำให้ได้กุนเชียงเนื้อนุ่ม ไม่เหนียวและแข็งกระด้าง รสชาติหวานกำลังดี คนที่แวะมาจึงนิยมนำไปเป็นของฝาก โดยเฉพาะกุนเชียงจาก อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา ขึ้นชื่อว่าอร่อยที่สุด ถัดจากกุนเชียงโคราชแล้ว ที่ขึ้นชื่อไม่แพ้กันก็คือ "กุนเชียงเยาวราช" ซึ่งแต่ละร้านต่างก็ทำกุนเชียงในสูตรของตัวเองมานานนับสิบปี จุดเด่นคือ เป็นกุนเชียงที่ไม่มันมาก จึงเป็นที่นิยมและชื่นชอบของนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- เจ๊เล็ก กุนเชียง

ที่ตั้ง : 134-138 ถ.คุรุสามัคคี อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา โทร. 0 4431 2626

- กุนเชียงเจ๊น้อย ตราหมูห้าดาว

ที่ตั้ง : 130 ม.1 ถ.คุรุสามัคคี อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา โทร. 0 4431 1168, 08 1999 8846

- กุนเชียงเจ๊เค็ง

ที่ตั้ง : 828/2 ถ.มิตรภาพ ต.ปากช่อง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา โทร. 0 4431 3312

- กลุ่มกุนเชียงหมู

ที่ตั้ง : 17/1 ม.1 ซ.คุรุสามัคคี 9 ถ.คุรุสามัคคี ต.กลางดง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา โทร. 0 4431 1808

- กุนเชียงสมุนไพร

ที่ตั้ง : 538 ม.1 ซ.ปางอโศก ถ.มิตรภาพ ต.กลางดง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา โทร. 0 4431 6630

- ปึงหงี่เชียง

ที่ตั้ง : 3403-3411 ถ.สืบสิริ (สามแยกปักธงชัย) อ.เมือง จ.นครราชสีมา โทร. 0 4435 3187

- บริษัท เตียหงี่เฮียง (เจ้าสัว) จำกัด (ส่งจำหน่ายทั่วประเทศ ตามห้างสรรพสินค้าขั้นนำทั่วไป)

ที่ตั้ง : 99 ม.9 ถ.มิตรภาพ ต.สุรนารี อ.เมือง จ.นครราชสีมา โทร. 0 4424 0999



กรุงเทพฯ

- กุนเชียง ก้วง ฮก กี่ (ต้นตำรับกุนเชียงเยาวราช)

ที่ตั้ง : 26 ถ.แปลงนาม สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ โทร. 0 2221 2066, 0 2224 8351, 08 5809 6004

- ตลาดสามย่าน

ที่ตั้ง : ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 0 2215 3662, 0 2215 4664

- ตลาด อ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)

ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 0 2279 2080

- ตลาดบองมาร์เช่

ที่ตั้ง : ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ

- กูร์เมต์มาร์เก็ต

ที่ตั้ง : ชั้น G สยามพารากอน ถ.พระราม 1 ปทุมวัน กรุงเทพฯ

www.gourmetmarketthailand.com

- ฮะกี่ลิ้มจิงเฮียง

ที่ตั้ง : ชั้น 4 อัมรินทร์พลาซ่า ถ.เพลินจิต ปทุมวัน กรุงเทพฯ

- ชั้น 4 มาบุญครองเซ็นเตอร์

ที่ตั้ง : ถ.พญาไท ปทุมวัน กรุงเทพฯ



ผลิตภัณฑ์
แปรรูป



หมูยออุบลฯ

ผลิตภัณฑ์แปรรูปยอดนิยมจากหมู ที่ได้อิทธิพลมาจากเวียดนาม เราจึงพบ "หมูยอ" ทั่วไปในแถบจังหวัดภาคอีสานที่มีชาวเวียดนามมาอาศัยอยู่มาก ต่อมาได้มีการปรับสูตรให้เข้ากับความชอบของคนไทยด้วยการเพิ่มรสชาติให้จัดยิ่งขึ้น

หมูยอที่โด่งดังที่สุดในเมืองไทยนั้นต้องยกให้ "หมูยออุบลฯ" ของฝากขึ้นชื่อที่ใครไปถึงอุบลฯ แล้วไม่ซื้อไม่ได้ โดยแหล่งขายหมูยอขึ่อดังในเมืองอุบลฯ จะอยู่บน ถ.ศรีณรงค์ อ.เมือง จ.อุบลราชธานี เนื่องจากถนนแห่งนี้เคยเป็นถิ่นที่อยู่ของชาวเวียดนามอพยพแห่งแรกของเมืองไทย ส่วนวิธีการทำหมูยอนั้นก็ได้จากการนำเนื้อหมูมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วเอาไปปั่นจนเนื้อละเอียด สมัยก่อนจะใช้ครกตำหมูยอให้เหนียวหนึบ ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้เครื่องปั่นแทน แล้วผสมกับเกลือ พริกไทย น้ำตาล และหอมแดง จากนั้นก็นำไปห่อใบตอง



ขั้นตอนนี้สิ่งที่สำคัญคือ ห้ามไม่ให้ใบตองแตกเด็ดขาด เพราะจะทำให้เนื้อหมูเสียเวลานำไปนึ่ง จากนั้นก็นำไปต้มจนสุก จะได้หมูยอแสนอร่อย เนื้อเด้ง หอมพริกไทยดำ บางเจ้าอาจจะใส่หนังหมูเข้าไปด้วย เวลาเคี้ยวจะได้รสสัมผัสกรุบๆ มากขึ้น โดยหมูยอนี้นอกจากจะนำมารับประทานเปล่าๆ แล้วยังสามารถนำมายำ ทอด หรือเป็นส่วนผสมหลักในอาหาร เช่น ก๋วยจั๊บญวน ปากหม้อญวน ไข่กระทะ ฯลฯ และในส้มตำ เช่น ตำมั่ว ตำซั่วฯลฯ









WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- หมูยอดาวทอง

ที่ตั้ง : 173/2-3 ถ.ศรีณรงค์ อ.เมือง จ.อุบลราชธานี โทร. 0 4526 2344

- หมูยอตองหนึ่ง

ที่ตั้ง : 72/74 ถ.พโลชัย อ.เมือง จ.อุบลราชธานี โทร. 0 4524 3688

- หมูยอแม่ฮาย

ที่ตั้ง : 173 ถ.ศรีณรงค์ อ.เมือง จ.อุบลราชธานี โทร. 0 4525 4763

- หมูยอดาวเงิน

ที่ตั้ง : ตรงข้ามที่ว่าการอำเภอเมืองอุบลฯ ถ.ศรีณรงค์ อ.เมือง จ.อุบลราชธานี โทร. 0 4526 2875

- หมูยอศรีณรงค์ แม่เก๋

ที่ตั้ง : 67 ถ.ศรีณรงค์ อ.เมือง จ.อุบลราชธานี โทร. 0 4525 0030

- หมูยอนงเยาว์

ที่ตั้ง : 197 ถ.ศรีณรงค์ อ.เมือง จ.อุบลราชธานี โทร. 0 4524 2632

- นวลปรางค์หมูยอ

ที่ตั้ง : 127-127/1 ถ.พโลชัย อ.เมือง จ.อุบลราชธานี โทร. 0 4525 5356, 0 4525 4388

- ป.อุบล

ที่ตั้ง : 27 ถ.นิวาสวิดี อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี โทร. 0 4532 1198, 08 6468 4629

กรุงเทพฯ

- ตลาดสามย่าน

ที่ตั้ง : ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 0 2215 3662, 0 2215 4664

- ตลาด อ.ต.ก.(องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)

ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 0 2279 2080

- ตลาดบองมาร์เช่

ที่ตั้ง : ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ

ผลิตภัณฑ์
แปรรูป

ไข่เค็มไชยา



ของฝากขึ้นชื่อที่ได้จากการนำไข่เป็ดมาดองน้ำเกลือบ้าง พอกดินจากนาเกลือบ้าง พอกดินโคลนหรือเลนบ้าง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับภูมิปัญญาของชาวบ้านในแถบนั้นๆ แต่ในบรรดาไข่เค็มที่มีชื่อเสียงโด่งดังเป็นอันดับหนึ่ง คือ "ไข่เค็มไชยา" จ.สุราษฎร์ธานี

ด้วยตำแหน่งผลิตภัณฑ์ดีเด่น 1 ใน 10 ของดีประจำจ.สุราษฎร์ธานี เรียกได้ว่าใครไปใครมาก็ต้องมีไข่เค็มไชยาติดไม้ติดมือกลับไปเป็นของฝาก ด้วยการทำไข่เค็มเป็นภูมิปัญญาที่ชาวไชยารู้จักกันมาตั้งแต่โบราณ เนื่องจากพื้นที่ในเขต อ.ไชยา นั้นมีความอุดมสมบูรณ์ และมีการทำนามากที่สุดในจังหวัด เรียกได้ว่าเป็นเมืองที่ "มีข้าวเต็มนา มีปลาเต็มน้ำ"

ชาวนาและชาวบ้านจึงนิยมเลี้ยงเป็ดกันมาก โดยส่วนใหญ่จะเลี้ยงแบบปล่อยทุ่ง ให้เป็ดหาอาหารกินตามท้องนาและตามธรรมชาติ อย่าง ลูกปลา หอย ปู ขณะเดียวกันก็ให้อาหารเสริมด้วยข้าวเปลือก เมื่อได้ไข่เป็ดมาแล้ว ชาวบ้านก็จะนำไข่เป็ดมาพอกกับดินจอมปลวกผสมกับเกลือป่น ซึ่งเป็นสูตรเฉพาะของไข่เค็มไชยา

จากนั้นก็นำไปคลุกขี้เถ้าแกลบเผาเพื่อป้องกันไม่ให้ไข่ติดกัน แล้วจึงนำมาบรรจุกล่อง ไข่เค็มไชยามีรสชาติความอร่อยเป็นที่เลื่องลือ ไม่เค็มมาก เนื้อไข่แดงมีสีแดงสดมัน ลูกใหญ่ ไข่ขาวน้อย จะนำไปทอดเป็นไข่ดาวเค็ม หรือจะเอาไปต้มรับประทานกับข้าวต้มร้อนๆ ก็เลิศรส

ด้วยเหตุนี้ จากแต่เดิมที่เคยขายอยู่แค่หลังสถานีรถไฟไชยา ก็เริ่มขยายตลาดมากขึ้นเรื่อยๆ จนปัจจุบันมีการส่งขายตามร้านค้าทั่วไป



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ไข่เค็มแม่บุญให้
ที่ตั้ง : 53/3 ม.4 ต.ป่าเว อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 08 9728 0239
- ชาลีน่าไข่เค็ม
ที่ตั้ง : 118/2 ม.6 ต.เสม็ด อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 09 0067 6950
- ไข่เค็มไชยา บายศรี คงประเสริฐ
ที่ตั้ง : 135 ม.6 ถ.เพชรเกษม ต.เสม็ด อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 08 1477 0402
- ไข่เค็มสุริรัตน์
ที่ตั้ง : 149/11 ม.6 ต.เสม็ด อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 08 1606 5236
- กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ไข่เค็ม อสม.
ที่ตั้ง : 71 ม.2 ต.เสม็ด อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 08 1787 6490
- จุไรไข่เค็ม
ที่ตั้ง : 91 ม.6 ต.เสม็ด อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 08 9119 9479
- ไข่เค็มพิชัยเพชรรัตน์
ที่ตั้ง : 102 ม.6 ต.เสม็ด อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 08 1829 2475
- บุญยืนไข่เค็มไชยา
ที่ตั้ง : 103 ม.6 ต.เสม็ด อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 08 9875 7890
- ศรีวิชัยไข่เค็ม
ที่ตั้ง : 6/3 ถ.เจริญลาภ ต.ท่าข้าม อ.พุนพิน จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 0 7731 2503





ของดี ...จากสวน



มะนาว

"มะนาว" ไม้ผลสกุลส้ม ผลสดสีเขียวเมื่อสุกจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง เปลือกบาง เนื้อผลแบ่งเป็นกลีบ ชุ่มน้ำมาก ให้รสเปรี้ยวจัด และมีกลิ่นหอม ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเปรี้ยว ช่วยชูรสอาหารและเครื่องดื่มได้หลากหลายเมนู ยิ่งกว่านั้น ยังเป็นไม้ผลที่มีประโยชน์ เพราะอุดมด้วยวิตามินซี กรดซิตริก ให้พลังงานต่ำ มีเส้นใยสูง ช่วยในเรื่องต่อต้านอนุมูลอิสระ ทั้งยังมีสรรพคุณทางยาช่วยแก้คลื่นไส้ ปวดหัว ขับเสมหะ ฯลฯ ด้วยเหตุนี้ มะนาวจึงถือเป็นไม้ผลสารพัดประโยชน์

มะนาวปลูกได้ในทุกภาคของไทย มีหลากหลายพันธุ์ เช่น แป้นรำไพ แป้นพวง แป้นแม่ลูกดก แป้นพิจิตร ทูลเกล้า ตาฮิติ มะนาวไข่ ฯลฯ โดยแหล่งเพาะปลูกสำคัญตั้งแต่อดีตก็คือ "มะนาวบ้านแพ้ว" จ.สมุทรสาคร และ "มะนาวเพชรบุรี" จ.เพชรบุรี

มะนาวบ้านแพ้ว

ลักษณะภูมิประเทศของ อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร ส่วนมากเป็นที่ราบลุ่ม ดินมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การทำสวน พืชผักผลไม้ต่างๆ จนได้ชื่อว่าเป็นแหล่งเพาะปลูกต้นทางของวัตถุดิบทางการเกษตรลำดับต้นๆ ของประเทศ โดยเฉพาะ "มะนาว" ซึ่งมีชื่อเสียงเป็นอย่างมาก

ชาวสวนบ้านแพ้วนิยมปลูกมะนาวในลักษณะยกร่องสวน ควบคู่ไปกับการปลูกพืชพี่เลี้ยง ได้แก่ มะละกอ และผักต่างๆ ในแปลงเดียวกัน ทำให้ดินชุ่มชื้น มะนาวจึงเติบโตดี ผลดก มีผลผลิตต่อเนื่องทั้งปี มะนาวพันธุ์ที่นิยมปลูกคือ "มะนาวแป้น" เช่น พันธุ์แป้นตาพ้ง (พันธุ์พื้นบ้านแต่ปัจจุบันพบได้น้อย) แป้นเกษตร แป้นพวง แป้นทะวาย (แป้นรำไพ) ฯลฯ ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นพันธุ์ที่ตลาดต้องการ ด้วยผลมีลักษณะแป้นสมชื่อ เปลือกบาง นิ่ม น้ำเยอะ รสเปรี้ยวกลมกล่อม และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เหมาะจะนำไปปรุงอาหาร และเครื่องดื่มต่างๆ



มะนาวเพชรบุรี

มีต้นกำเนิดจาก อ.บ้านแพ้ว (จ.สมุทรสาคร) อ.ดำเนินสะดวก (จ.ราชบุรี) และ จ.นครปฐม แต่เมื่อมาโตในต่างถิ่นจึงได้มีการเปลี่ยนชื่อใหม่เป็น "มะนาวแป้นพวงเมืองเพชร" เนื่องจากเมื่อนำมาปลูกในพื้นที่ที่มีสภาพดินและน้ำต่างกัน ผลผลิตจึงแตกต่างกัน

มะนาวเพชรบุรีมีจุดเด่นอยู่ที่ลูกดก ผลโต น้ำดี มีกลิ่นหอม ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของมะนาวแป้น เช่นเดียวกับทางบ้านแพ้วในการเลือกซื้อให้สังเกตผลทรงต้องแป้น สีผิวออกเขียวอมเหลือง หรือหากสียังเขียวอยู่ให้เลือกที่ตรงขั้วไม่เป็นจุก เมื่อกดดูผลต้องนุ่ม ผิวบาง จะมีน้ำเยอะ

ปัจจุบันเกษตรกรใน จ.เพชรบุรี นิยมปลูกมะนาวกันมาก ใน อ.ท่ายาง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีน้ำอุดมสมบูรณ์ การปลูกจะแตกต่างจากทางบ้านแพ้วเล็กน้อย นั่นคือนิยมปลูกยกร่องแบบไร่ ไม่ใช่ร่องสวนแบบมีน้ำล้อม เมื่อบวกกับสภาพอากาศที่ร้อนแต่ไม่แล้ง มะนาวจึงติดดอก ทำให้มีผลผลิตป้อนตลาดต่อเนื่องตลอดปี

ช่วงเดือนมกราคม-พฤษภาคม จะเป็นช่วงที่มะนาวมีราคาสูงที่สุดเพราะผลผลิตออกน้อย แต่เมื่อเข้าเดือนมิถุนายน-สิงหาคม ราคาจะถูกลง และจะเริ่มมีราคาขยับสูงขึ้นเรื่อย ๆ ตั้งแต่เดือนกันยายน-ธันวาคม ตามลำดับ







WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

● มะนาวบ้านแพ้ว

● สวนมะนาวพรอัมรินทร์
ที่ตั้ง : 2 ม.10 อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร
โทร. 08 9616 5888 www.facebook.com/PhornAmarinGarden

● สหกรณ์ผู้ปลูกมะนาวบ้านแพ้ว-ดำเนินสะดวก จำกัด
ที่ตั้ง : 73 ม.1 อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร
โทร. 0 3446 7519

● สวนมะนาวแป้นเกษตร
ที่ตั้ง : 83 ม.7 อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร
โทร. 08 9208 9500

● แผงพรอัมรินทร์ ตลาดไท
ที่ตั้ง : 32/44 ถ.พหลโยธิน อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี

● ตลาดมหาชัย
ที่ตั้ง: ถ.เจษฎาวิถี ต.มหาชัย อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

● มะนาวเพชรบุรี

● สหกรณ์การเกษตรบ้านลาด จำกัด
ที่ตั้ง : 91 ม.7 ถ.สายสุทธิ 1 อ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี โทร. 0 3249 1268

● ตลาดกลางการเกษตรท่ายาง-ตลาดมะนาวหนองบ้วย
ที่ตั้ง : อ.ท่ายาง จ.เพชรบุรี โทร. 09 4020 8039

● สวนสมิงบ้านไร่
ที่ตั้ง : 200/1 ม.10 ถ.เลียบคลองชลประทาน อ.ท่ายาง จ.เพชรบุรี โทร. 08 6791 9323

กรุงเทพฯ

● กรีนคอร์เนอร์ ตลาดบองมาร์เช่
ที่ตั้ง : ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 0 2954 3775

● ตลาดสามย่าน
ที่ตั้ง :ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 0 2215 3662, 0 2215 4664

● ตลาด อ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 0 2279 2080

● ตลาดมหานาค
ที่ตั้ง : ริมคลองมหานาค ป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพฯ



มะพร้าว



พืชยืนต้นชนิดหนึ่งที่อยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทั้งต้น ไม่ว่าจะผลอ่อนหรือแก่ โดยเฉพาะเนื้อมะพร้าวที่คนไทยนำมาบริโภคและปรุงอาหารคาวและหวาน ด้วยการนำมาคั้นเป็นกะทิ ส่วนน้ำมะพร้าวก็นำมาดื่ม เส้นใยจากมะพร้าวนำมาทำเป็นไส้ที่นอน กะลานำมาใช้เป็นภาชนะและเผาทำถ่าน ขณะที่ทางมะพร้าว (ใบมะพร้าว) นำมาทำเป็นเครื่องใช้ประจำบ้าน ส่วนมะพร้าวแก่จัดที่เรียกว่า "มะพร้าวทึนทึก" นิยมนำมาขูดด้วยมือแล้วโรยบนขนมต่างๆ

สำหรับมะพร้าวที่เรานำมาใช้ทำอาหารสามารถปลูกได้ทั่วไป แต่ปลูกมากในแถบภาคใต้ โดยเฉพาะที่ "ทับสะแก" จ.ประจวบคีรีขันธ์ แหล่งปลูกมะพร้าวแหล่งใหญ่ของไทย จึงเรียกว่า **"มะพร้าวทับสะแก"** ชาวสวนแถบนี้จะนำมะพร้าวห้าวหรือมะพร้าวแกงมาปอกเปลือกเอากะลาออกให้เหลือแต่เนื้อมะพร้าวขาวๆ เรียกว่า "มะพร้าวขาว" ก่อนจะนำไปจำหน่าย ซึ่งเป็นอาชีพที่สืบต่อกันมาช้านาน









มะพร้าวทับสะแกได้ชื่อว่า เป็นมะพร้าวแก่ที่มีเนื้อหนา หอม หวาน มัน เหมาะจะนำไปคั้นกะทิ เพื่อใช้ประกอบอาหาร คาวหวาน เพราะช่วยเพิ่มความอร่อยหอมมันให้กับอาหาร และขนมได้เป็นอย่างดี การบริโภค "กะทิ" ที่ได้จากการนำเนื้อมะพร้าวมาคั้นนั้นจะช่วยให้ร่างกายได้รับวิตามิน และแร่ธาตุหลายชนิด รวมทั้งอิเล็กโทรไลต์ โพแทสเซียม แคลเซียม และคลอไรด์ไขมันอิ่มตัว ซึ่งไขมันอิ่มตัวในน้ำมันมะพร้าวที่ถูกสร้างขึ้นจะกลายเป็นพลังงานแทนการจัดเก็บเป็นไขมัน

อย่างไรก็ตาม การรับประทานกะทิก็ควรอยู่ในปริมาณที่พอเหมาะ เนื่องจากเมนูคาวหวานส่วนใหญ่ที่เข้าเครื่องกะทิมักจะพ่วงมากับน้ำตาลจำนวนมากเสมอ







วิธีสังเกตมะพร้าว ว่ามีน้ำหรือไม่

ให้ฟังจากการเขย่าฟังเสียง ถ้าหากเสียงใส แสดงว่าน้ำจะหวานชื่นใจ แต่หากเขย่าแล้วเสียงหนักจะเป็น "มะพร้าวกะทิ" เนื้อหนานุ่มอิ่มด้วยกะทิมันหอม ซึ่งจะมีปะปนมาในทะลายมะพร้าวบางต้นเท่านั้น ถือเป็นของอร่อยที่หายาก พ่อค้าแม่ค้าต้องมาจับจองกันไว้ตั้งแต่หน้าสวน

นอกจากเนื้อมะพร้าวขาวที่นำไปคั้นเป็นกะทิแล้ว ส่วนต่างๆ ยังสามารถนำมาแปรรูป ยกตัวอย่างเช่น มะพร้าวแก่ที่น้ำจะออกรสเปรี้ยวนิดๆ ก็ดัดแปลงทำเป็นวุ้นมะพร้าว ทับสะแกจึงเป็นแหล่งผลิตมะพร้าวและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะพร้าวมากมาย ดังนั้น หากใครแวะเวียนมา อ.ทับสะแก ก่อนเลี้ยวซ้ายเข้าตัวอำเภอ บริเวณตึกแถวสองข้างทางของ ถ.เพชรเกษม จะพบผลิตภัณฑ์มะพร้าวแปรรูป เช่น ไอศกรีมกะทิสด เมี่ยงคำมะพร้าวอบน้ำผึ้ง น้ำมันมะพร้าว ฯลฯ ให้ได้ลิ้มลองและซื้อหาเป็นของฝากคุณภาพดี

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- เจ๊ดา

ที่ตั้ง : 99/8 ม. 5 อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์
โทร. 08 9837 5860

- ร้านเจ๊ไพ

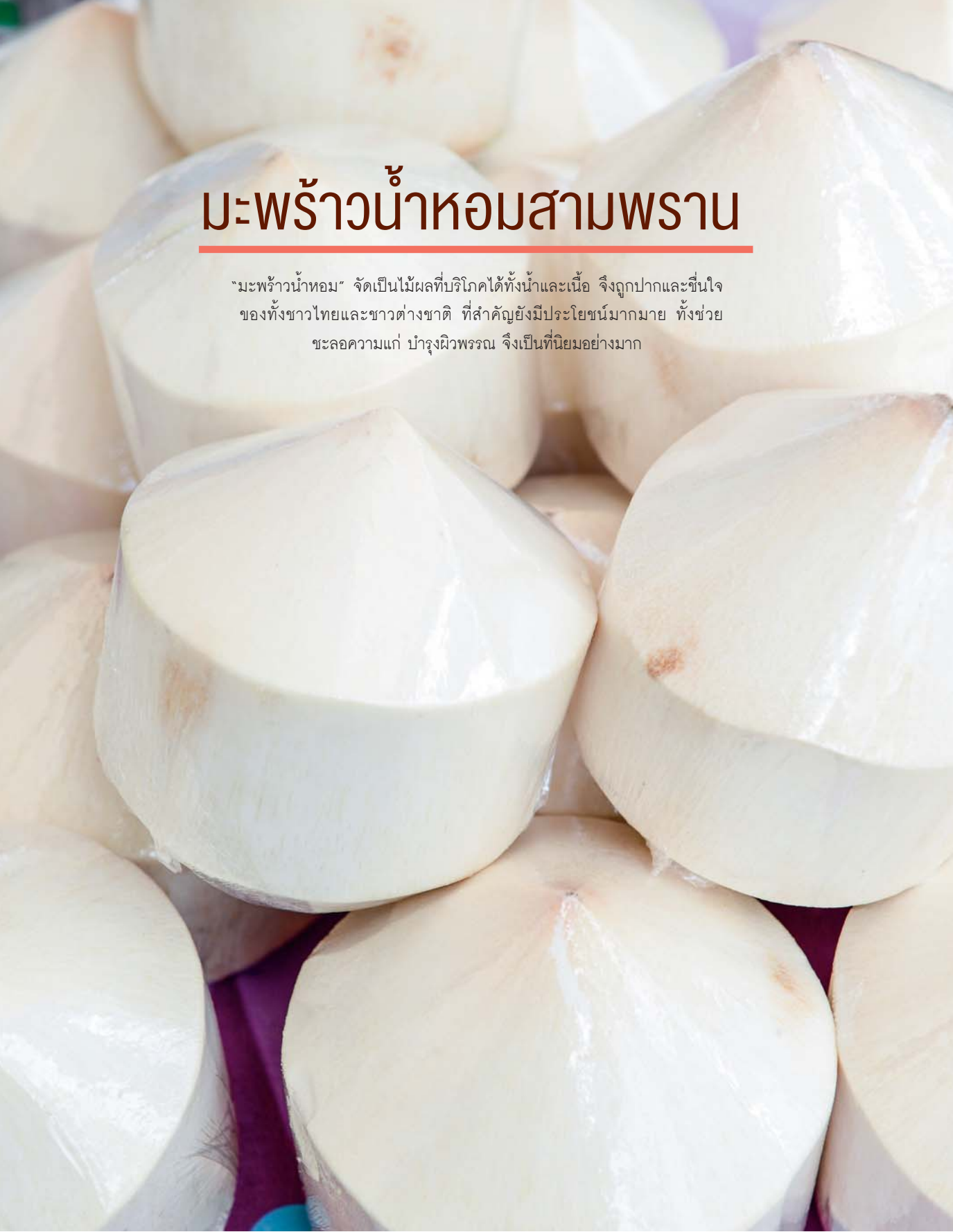
ที่ตั้ง : 129/9 อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์
โทร. 08 9913 8479, 08 4926 1002 (หรือคุณนต โทร. 08 9919 6033)

- กลุ่มเมี่ยงคำทับสะแก

ที่ตั้ง : 68/15 ม.6 อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์
โทร. 0 3267 1008

มะพร้าวน้ำหอมสามพราน

"มะพร้าวน้ำหอม" จัดเป็นไม้ผลที่บริโภคได้ทั้งน้ำและเนื้อ จึงถูกปากและชื่นใจของทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่สำคัญยังมีประโยชน์มากมาย ทั้งช่วยชะลอความแก่ บำรุงผิวพรรณ จึงเป็นที่นิยมอย่างมาก



ปัจจุบัน มะพร้าวที่นิยมปลูกเพื่อบริโภคน้ำจะมีอยู่ด้วยกัน 2 ชนิด คือ "มะพร้าวน้ำหวาน" มะพร้าวสายพันธุ์ต้นเตี้ย มีน้ำหวานจัดแต่กลิ่นหอมจะน้อยกว่ามะพร้าวน้ำหอม นิยมปลูกมากในแถบ จ.ฉะเชิงเทรา จ.สมุทรสาคร และ จ.สมุทรสงคราม ส่วน "มะพร้าวน้ำหอม" ปลูกมากในย่าน อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร และ อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นมะพร้าวน้ำหอมก้นจีบเพราะเป็นพันธุ์ลูกใหญ่ และเป็นที่ต้องการของตลาด

แต่ปัจจุบัน **"มะพร้าวน้ำหอมสามพราน"** พันธุ์ดั้งเดิมของ อ.สามพราน จ.นครปฐม เริ่มหารับประทานยาก ลักษณะต้นจะเป็นมะพร้าวต้นเตี้ย ผลเล็ก กลม จั่นหรืองวงตาลสั้น ออกลูกดก (ถ้าช่วงไหนออกดกมากผลจะยิ่งเล็ก) รับประทานอร่อย ได้รสสัมผัสของมะพร้าวเนื้ออ่อนนุ่ม น้ำมีกลิ่นหอมชัดเจน มีรสหวานเพราะสภาพดินสมบูรณ์ และมีน้ำดี จึงเหมาะสำหรับการปลูกมะพร้าวน้ำหอม ดังนั้น อ.สามพรานจึงนับเป็นแหล่งผลิตมะพร้าวน้ำหอมที่มีรสชาติดีอันดับต้นๆ ของโลกที่ควรอนุรักษ์ไว้





เทศกาล

"งานสัปดาห์มะพร้าวน้ำหอมสามพราน จ.นครปฐม" จัดโดยสมาคมมะพร้าวน้ำหอม วัดไร่ขิง และเทศบาลเมืองไร่ขิง ช่วงประมาณปลายเดือนธันวาคม-มกราคม ของทุกปี สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดนครปฐม ศูนย์ราชการจังหวัดนครปฐม โทร. 0 3434 0011



WHERE TO BUY & EAT

ต่างจังหวัด

- ตลาดดอนหวาย

ที่ตั้ง : ตลาดน้ำดอนหวาย ถ.ดอนหวาย-พุทธมณฑล อ.สามพราน จ.นครปฐม

- ตลาดสุขใจ

ที่ตั้ง : กม.32 ถ.เพชรเกษม อ.สามพราน จ.นครปฐม โทร. 0 3432 2544 ต่อ 5272 (เฉพาะวันเสาร์-อาทิตย์)

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- กลุ่มมะพร้าวน้ำหอม

ที่ตั้ง : 92 ม.8 ต.บางช้าง อ.สามพราน จ.นครปฐม โทร. 0 3429 5027, 0 3430 7207, 08 1987 5896

- ชุ่มจิตร

ที่ตั้ง : 45/1 ม.10 ข้างหมู่บ้านเอกธนา ถ.พุทธมณฑลสาย 7 ต.ท่าตลาด อ.สามพราน จ.นครปฐม โทร. 0 3422 0812, 08 1701 2479

- มะพร้าวโชคยืนยง

ที่ตั้ง : 3/1 ม.5 ต.คลองใหม่ อ.สามพราน จ.นครปฐม โทร. 08 1409 2750

www.klongmai.com

กรุงเทพฯ

- คุณนนท์

ที่ตั้ง : ตลาดสถานีรถไฟธนบุรี (ศาลาน้ำร้อน) บางกอกน้อย กรุงเทพฯ โทร. 08 9256 4863

- ตลาด อ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)

ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ



ชมพู่เพชร

ผลไม้เขตร้อน มีรสหวานชื่นใจ แต่เดิมคนไทยเรานิยมปลูกรับประทานกันในบ้าน ว่ากันว่าแรกเริ่มนั้นมีถิ่นกำเนิดอยู่ในประเทศอินเดียและมลายู ในอินเดียเรียกว่า "Gulab-jaman" ขณะที่ในมลายูเรียกว่า "จัมบู" หรือ "จามู" ชื่อ "ชมพู่" ของไทยจึงเพี้ยนมาจากภาษามลายูว่า "จัมบู" หรือ "จามู" นั่นเอง ปัจจุบันชมพู่มีหลากหลายพันธุ์ ทั้งพันธุ์ดั้งเดิมที่หารับประทานยาก เช่น น้ำดอกไม้ สาแหรก มะเหมี่ยว ฯลฯ และพันธุ์ที่ได้รับการปรับปรุงให้มีรสชาติที่อร่อยยิ่งขึ้น เช่น เพชรสายรุ้ง เพชรสามพราน เพชรน้ำผึ้ง ทูลเกล้า ฯลฯ



เทศกาล

"งานประจำปีนครคีรี ของดีเมืองเพชร"
สอบถามรายละเอียดการจัดงานได้ที่
ประชาสัมพันธ์จังหวัดเพชรบุรี
โทร. 0 3242 8047, 0 3241 0505 หรือ
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.)
สำนักงานเพชรบุรี
โทร. 0 3247 1005-6 หรือ 1672

ผลชมพู่สดจะมีเส้นใยอาหารทั้งชนิดที่ละลายน้ำได้และไม่สามารถละลายน้ำได้ ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพให้กับระบบขับถ่าย ช่วยลดและควบคุมคอเลสเตอรอลในร่างกาย ลดความเสี่ยงโรคไขมันอุดตันในเส้นเลือด ป้องกันโรคหัวใจ และลดความเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็งลำไส้ใหญ่

ชมพู่ที่ได้รับการยกย่องว่าอร่อยที่สุดก็คือ "ชมพู่เพชร" ซึ่งเจาะจงสายพันธุ์ลงไปว่า ได้แก่ "ชมพู่เพชรสายรุ้ง" ถือเป็นสุดยอดผลไม้ประจำ จ.เพชรบุรี ซึ่งได้มีการขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ว่าต้องเป็นชมพู่ที่ปลูกในเพชรบุรีเท่านั้นจึงจะสามารถใช้ชื่อว่าชมพู่เพชร หรือชมพู่เพชรสายรุ้งได้ ทั้งนี้เพราะชมพู่พันธุ์นี้ขึ้นชื่อเรื่องความหวานกรอบเป็นที่สุด ทั้งยังมีประวัติยาวนาน เล่ากันว่า ชมพู่เพชรแท้จริงมีถิ่นกำเนิดอยู่ในกรุงเทพฯ เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2375 ท่านพระครูญาณวิมล (หลวงพ่อพ่วง) เจ้าอาวาสวัดศาลาเขื่อน อ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี



ได้เดินทางมาศึกษาปริยัติธรรมที่วัดราชาธิวาส กรุงเทพฯ ซึ่งในขณะนั้นพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าฯ ทรงผนวชอยู่ และหลวงพ่อพ่วงได้เป็นลูกศิษย์ จนเมื่อจะเดินทางกลับเพชรบุรี พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าฯ ได้พระราชทานต้นชมพู่ 1 ต้น พร้อมต้นอโศกระย้า 1 ต้น ท่านจึงนำกลับมาปลูกไว้ที่วัดศาลาเขื่อน (ประมาณช่วงปี พ.ศ. 2378) หรือเมื่อ 180 ปีที่แล้ว

ด้วยสภาพดินน้ำอากาศที่แตกต่างจากเมืองหลวง ทำให้ชมพู่เกิดลักษณะดี สำหรับชมพู่เพชรสายรุ้งนี้สันนิษฐานว่า เป็นพันธุ์ลูกผสมระหว่างชมพู่แดง ซึ่งเป็นพันธุ์พื้นเมืองของไทย กับพันธุ์กะหลาป่า (สีเขียว) ของอินโดนีเซีย และมีชื่อเรียกหลายชื่อ เช่น ชมพู่เขียวเสวย ชมพู่สายน้ำผึ้ง เพชรสายรุ้ง ฯลฯ ปัจจุบันเจาะจงเรียกว่า เพชรสายรุ้ง เพื่อป้องกันความสับสน

ลักษณะเด่นของชมพู่พันธุ์นี้คือ สีผลเป็นสีเขียวปนชมพูและมีลายเป็นริ้วสีชมพูตามยาวของผล ทรงผลเป็นรูประฆังคว่ำ ตรงก้นตัดตรง และครีบบริเวณก้นผลงุ้มเข้า เนื้อผลหนา มีสีขาวแน่นกรอบ รสชาติหวานจัด และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ชมพู่เป็นไม้ที่ชอบน้ำมาก จึงปลูกได้ดีในบริเวณริมน้ำ ปัจจุบันแหล่งที่ปลูกชมพู่พันธุ์นี้ได้ดีที่สุดอยู่ที่บริเวณสองฝั่งแม่น้ำเพชรบุรี ตั้งแต่ อ.แก่งกระจาน อ.ท่ายาง อ.บ้านลาด อ.เมืองเพชรบุรี จนถึง อ.บ้านแหลม

ชมพู่เพชรสายรุ้งออกผลดกในช่วงหน้าร้อน ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์-พฤษภาคมของทุกปี เมื่อถึงฤดูจะมีวางขายตลอดเส้นทาง จ.เพชรบุรี

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ชมพู่ไพฑูรย์ ธาตุทอง
ที่ตั้ง : 74 ม.5 ต.ท่าแร้งออก อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี โทร. 0 3278 0527
- สวนลุงเทิ้น (วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเพชรหนองโสน ต.หนองโสน)
ที่ตั้ง : 93 ม.3 ต.หนองโสน อ.เมือง จ.เพชรบุรี โทร. 09 4134 2386 หรือ www.facebook.com/ChomphuPhetSLT
- กลุ่มบ้านปากคลองท่าแร้ง (บ้านหมอชอน)
ที่ตั้ง : 67 ม.5 ต.ท่าแร้ง อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี โทร. 08 1995 1823
- สวนคุณผานิต ตันติสุขารมย์
ที่ตั้ง : 57 ม.11 ต.ท่าไม้รวก อ.ท่ายาง จ.เพชรบุรี โทร. 0 3241 6025, 08 9924 8718

กรุงเทพฯ

- ป่าน ชมพู่เพชรบุรีแท้
ที่ตั้ง : แผงที่ 7/15-7/16 ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 08 3808 0254, 08 7499 1081
- สุจินต์
ที่ตั้ง : ตลาดสามย่าน ซ.จุฬาฯ 9 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 08 4468 1677
- Naka
ที่ตั้ง : ตลาดบองมาร์เช่ ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 9741 4549
- เมตตา-เฮียฟู
ที่ตั้ง : ตลาดบองมาร์เช่ ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 0 2953 9833, 08 1936 5977

มะยงชิด

"มะยงชิด" ผลไม้เมืองร้อน มีลักษณะผลคล้ายไข่ไก่ ผิวผลเรียบเกลี้ยง เมื่อดิบจะมีผลสีเขียว แต่หากแก่จัดพร้อมรับประทานผลจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอมส้มทั่วทั้งผล เมื่อปอกเปลือกออกมาเนื้อด้านในจะสีเหลืองฉ่ำ เนื้อแน่น รสชาติหวานอมเปรี้ยว รับประทานอร่อยชื่นใจ เป็นผลไม้ที่มีเบต้าแคโรทีน แคลเซียม ฟอสฟอรัส ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน ทั้งยังมีวิตามินบีและซีสูง

โดยแหล่งที่ขึ้นชื่อที่สุดในการปลูกมะยงชิดก็คือ จ.นครนายก ซึ่งมีพื้นที่ปลูกอยู่ราว 6,000 กว่าไร่ แต่ละปีจะมีให้รับประทานเพียงแค่ช่วงสั้นๆ คือจะเริ่มติดดอกช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม และผลแก่ช่วงมีนาคม-เมษายน สำหรับมะยงชิดนครนายกที่มีชื่อเสียงนั้นมีหลากหลายสายพันธุ์ เช่น ทูลเกล้า เพชรกลางดง บางขุนนนท์ แก้วกลางดง ลุงฉิม ฯลฯ แต่ขึ้นชื่ออันดับหนึ่งต้องมะยงชิดพันธุ์ทูลเกล้า ที่ติดผลดกมาก ผลมีสีสวย ขนาดใหญ่เสมอกันทุกพวง เมล็ดลีบ เมื่อแก่จัดจะมีผลสีเหลืองออกส้ม เนื้อด้านในแน่น สีเหลืองฉ่ำ

แม้จะคุ้นเคยกับรสชาติกันดีแต่หลายคนยังคงสับสนว่ามะปรางและมะยงชิดนั้นแตกต่างกันอย่างไร ซึ่งผู้เฒ่าผู้แก่เล่าสืบต่อกันมาว่า ที่แท้แล้วมะยงชิดก็คือ ผลไม้หนึ่งในตระกูลมะปราง ที่แบ่งออกเป็นมะปรางหวาน มะปรางเปรี้ยว มะยงชิด มะยงห่าง และกาวาง



เทศกาล

"งานวันมะยงชิด มะปรางหวาน และของดีนครนายก" จัดช่วงเดือนกุมภาพันธ์-มีนาคม ของทุกปี บริเวณด้านหน้าศาลากลางจังหวัดนครนายก



โดย "มะปราง" ถือเป็นผลไม้คู่บ้านคู่เมืองมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย ปลูกกันอยู่ใน จ.พิษณุโลก จ.พิจิตร จ.อุตรดิตถ์ และ จ.กำแพงเพชร เมื่อถึงสมัยกรุงศรีอยุธยา ได้มีการนำลงมาปลูกในแถบภาคกลางและปริมณฑล ซึ่งการปลูกในแต่ละพื้นที่ทำให้เกิดการกลายพันธุ์ สำหรับ "มะยงชิด" เริ่มมาปรากฏในบันทึกสมัยรัตนโกสินทร์ ว่ามะยงก็คือมะปรางพันธุ์หนึ่งในสมัยรัชกาลที่ 5 เรียกกันว่า "มะปรางเสวย" มีลักษณะผลใหญ่คล้ายไข่ไก่ รสชาติหวานอร่อย











ในส่วนของมะยงนั้นสามารถจำแนกได้ 2 พวก คือ พวกที่มีรสหวานมากกว่ารสเปรี้ยว เรียกว่า "มะยงชิด" และพวกที่มีรสเปรี้ยวมากกว่ารสหวาน เรียกว่า "มะยงห่าง" เนื่องจากมีรสเปรี้ยวทำให้ไม่ค่อยได้รับความนิยม ทุกวันนี้เราจึงคุ้นเคยกันแต่มะยงชิด

โดยข้อสังเกตระหว่างมะปรางกับมะยงชิดนั้นอยู่ที่มะยงชิดจะมีผลใหญ่ เนื้อสีเหลืองแกมส้ม รสชาติหวานอมเปรี้ยวหรือเปรี้ยวอมหวาน และไม่มียาง แต่หากเป็นมะปราง ผลจะเล็กกว่า เนื้อมีสีเหลือง รสหวาน แต่มียาง โดยผลไม้ทั้ง 2 ชนิดนี้ หากรับประทานผลสดไม่หมด สามารถนำมา "ริ้ว" ทำเป็นลอยแก้ว หรือนำมาทำขนมได้ทั้งไทยและเทศ เช่น ครัมเบิลมะยงชิด คอบเบอร์มะยงชิด ไอศกรีมมะยงชิด ฯลฯ

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- จุฑามาศ

ที่ตั้ง : 136/3 ม.1 ต.ท่าทราย อ.เมือง จ.นครนายก โทร. 08 1741 1148, 08 0643 5717

- สวนครูประสาน

ที่ตั้ง : 3/1 ม.1 ต.ท่าทราย อ.เมือง จ.นครนายก โทร. 0 3733 0214, 08 1773 3111

- สวนครูสำราญ

ที่ตั้ง : 95 ม.1 ต.ท่าข้าง อ.เมือง จ.นครนายก โทร. 08 1452 8527

- สวนเกษตรเปรมปรี

ที่ตั้ง : 115 ม.3 ต.เกาะหวาย อ.ปากพลี จ.นครนายก โทร. 0 3739 9111, 08 1745 8174

- สวนกำนันเกียรติ วังยายฉิม

ที่ตั้ง : 85 ม.6 ต.หินตั้ง อ.เมือง จ.นครนายก โทร. 08 7138 4113





ลองกอง

"ลองกอง" เป็นผลไม้พันธุ์เดียวกับลางสาด มีเปลือกหนา แต่ไม่มียางเหมือนลางสาด ทั้งยังมีรสหวานกว่า ลองกองที่มีชื่อเสียงที่สุด ได้แก่ "ลองกองตันหยงมัส" หรือ "ลองกองซีโป"

ในอดีตชาวบ้านเล่าว่า เดิมลองกองเป็นผลไม้ป่า ค้นพบเป็นครั้งแรกที่บ้านซีโป ต.เฉลิม อ.ระแงะ จ.นราธิวาส โดยควาญช้างนายหนึ่งของเจ้าเมืองลือแมะ (อ.ระแงะ ในปัจจุบัน) เห็นว่าผลไม้ชนิดนี้มีช่อผลสีเหลืองทอง ออกผลที่ลำต้น เมื่อเห็นลิงกินได้จึงเด็ดมาลองชิมและพบว่ามีรสชาติหอมหวาน แต่ตามธรรมชาติของลองกองเมื่อสุกจะหลุดร่วงจากช่อได้ง่าย จึงต้องบรรจงอุ้มผลไม้ชนิดนี้เพื่อจะนำกลับไปถวายเจ้าเมือง เป็นที่มาของคำว่า "บูเวาะดูกง" แปลว่า "ลูกอุ้ม"

ต่อมา "ดูกง" (หมายถึงอุ้ม) ซึ่งเป็นภาษามลายูท้องถิ่นก็เพี้ยนมาเป็น "ลองกอง" ที่เราคุ้นเคยกันในปัจจุบัน

ลองกองถือเป็นของฝากที่มีชื่อเสียงของ จ.นราธิวาส เนื่องจากเป็นผลไม้ประจำถิ่น และเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัด ลักษณะเด่นคือ ออกผลเป็นช่อสวย เปลือกผลนุ่มคล้ายกำมะหยี่สีเหลืองทอง เนื้อล่อน เมล็ดน้อยหรือไม่มีเลย มีกลิ่นหอม และรสชาติหวานชื่นใจ ทั้งยังอุดมไปด้วยวิตามินบี และฟอสฟอรัส เมื่อรับประทานเป็นประจำจะช่วยลดความร้อนในร่างกาย ช่วยป้องกันไม่ให้เป็นไข้ ตัวร้อน บรรเทาอาการร้อนในช่องปาก

ปัจจุบันนราธิวาสถือเป็นแหล่งปลูกลองกองที่ขึ้นชื่อมากที่สุดในเมืองไทย โดยแหล่งที่มีการปลูกลองกองมากที่สุด ได้แก่ อ.ระแงะ อ.ศรีสาคร และ อ.สุไหงปาดี ช่วงที่ผลผลิตลองกองออกสู่ตลาดมากที่สุดคือ ช่วงปลายเดือนสิงหาคมถึงปลายเดือนกันยายนของทุกปี









เทศกาล

"งานวันลองกอง" จัดขึ้นใน จ.นราธิวาส ช่วงวันที่ 21-25 กันยายน ของทุกปี
"งานของดี ต.เฉลิม" จัดโดย อบต.เฉลิม อ.ระแงะ จ.นราธิวาส (ช่วงเดือนสิงหาคม)

นอกจากนราธิวาสแล้ว "จันทบุรี" ก็เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่ปลูกลองกองได้ผลดีและกำลังได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ เพียงแต่รสชาติยังไม่หวานจัดเท่ากับลองกองตันหยงมัส



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- สวนนายมะยิ ดิงบือราเฮง

ที่ตั้ง : 77 ม.3 บ้านซีไป ต.เฉลิม อ.ระแงะ จ.นราธิวาส โทร. 08 4457 9961

- ศูนย์การเรียนรู้บ้านลุงผิน

ที่ตั้ง : ม.3 ต.ตันหยงลิมอ อ.ระแงะ จ.นราธิวาส หรือติดต่อผ่าน Facebook : ลองกองซีไป นราธิวาส

- สวนลองกองตันหยงมัสแท้

ที่ตั้ง : 37 ถ.เทศบาล 1 ต.ตันหยงมัส อ.ระแง จ.นราธิวาส โทร. 09 6598 2972

กรุงเทพฯ

- เป็ด+หญิง

ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 1930 5156

- Modern Fruit by Rachata & Mayura

ที่ตั้ง : ตลาดบองมาร์เช่ ถ.เทศบาล-สงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 08 7998 6999



มะขามเพชรบูรณ์

ผลไม้เขตร้อนที่มีถิ่นกำเนิดอยู่ในทวีปแอฟริกา ต่อมาได้มีการนำเข้ามาในเมืองไทย มีด้วยกัน 2 ชนิด นั่นคือ มะขามเปรี้ยว และมะขามหวาน สำหรับมะขามหวานนั้นมีด้วยกันหลายสายพันธุ์ ส่วนมะขามเปรี้ยวสามารถนำมาทำอาหารได้หลายส่วน ทั้งใบอ่อน ฝักอ่อน ฝักแก่ ไม่เว้นแม้แต่เม็ดที่นำมาคั่วรับประทานได้

โดยรสเปรี้ยวของมะขามนั้นสามารถนำมาปรุงรสเปรี้ยวให้กับอาหารได้หลายชนิด เช่น แกงส้ม ต้มส้ม กุ้งทอดซอสมะขาม ฯลฯ ขณะที่ยอดและใบมะขามอ่อนยังสามารถนำมายำหรือปรุงรสต้มยำ ต้มโคล้ง ฯลฯ นอกจากนี้ มะขามยังมีสรรพคุณทางยา เนื้อในฝักแก่ช่วยแก้อาการท้องผูก และมีวิตามินซี วิตามินเอ แคลเซียม ฯลฯ

มะขามเป็นพันธุ์ไม้มงคลพระราชทาน ทั้งยังเป็นดอกไม้ประจำ จ.เพชรบูรณ์ เพราะอย่างนี้จึงไม่แปลกที่แหล่งที่ขึ้นชื่อเรื่องมะขามที่สุดนั้นจะได้แก่ **"มะขามเพชรบูรณ์"** ซึ่งมีต้นกำเนิดใน อ.หล่มเก่า โดยต้นพันธุ์ต้นแรกคือพันธุ์หมื่นจง (หมื่นจงประชากิจหรือฉิม พุทธสิมมา) มีลักษณะฝักโค้งเกือบครึ่งวงกลม และมีรสหวานจัด เมื่อได้มีการลิ้มลองและพบว่าเป็นต้นที่มีผลผลิตอร่อย จึงได้มีการนำเมล็ดไปปลูกขยายพันธุ์กันออกไป



หลังจากนั้นก็กลายพันธุ์เป็นมะขามสายพันธุ์ต่างๆ เช่น "พันธุ์สีทอง" มีลักษณะฝักกลมใหญ่ โค้งเป็นครึ่งวงกลมเล็กน้อย เนื้อเหลืองล่อนหนา รสหวานสนิท "พันธุ์ศรีชมภู" เป็นมะขามพันธุ์เบา ฝักตรงกลมใหญ่ ฝักสุกมีสีน้ำตาลเปลือกบาง เนื้อหนา สีน้ำตาลอมเหลือง เมล็ดเล็กล่อน รสชาติหวานกรอบ "พันธุ์อินทผลัม" เป็นมะขามพันธุ์เบา ฝักตรงโค้งนิดๆ รสหวานอมเปรี้ยวนิดๆ

ปัจจุบัน มะขามหวานที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคือ พันธุ์สีทอง ที่มีลักษณะฝักโต เนื้อเหนียว ไม่แฉะ รสหวานอร่อย ทำให้ใครมาเยือนเมืองมะขามหวานแห่งนี้เป็นต้องซื้อเป็นของฝากติดมือกลับบ้านทุกราย โดยเฉพาะในช่วงเดือนธันวาคม-กุมภาพันธ์ เพราะเป็นช่วงที่ผลผลิตสุกพร้อมจำหน่ายพอดี

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ไร่อนุชา

ที่ตั้ง : 4/1 ม.7 ต.ศิลา อ.หล่มเก่า จ.เพชรบูรณ์ โทร. 08 5726 1349

- มะขามสุจิรา (มะขามหวานไร้เมล็ด)

ที่ตั้ง : 120 ม.5 ถ.นฤพัฒน์ ต.หล่มเก่า อ.หล่มเก่า จ.เพชรบูรณ์ โทร. 0 5670 9030

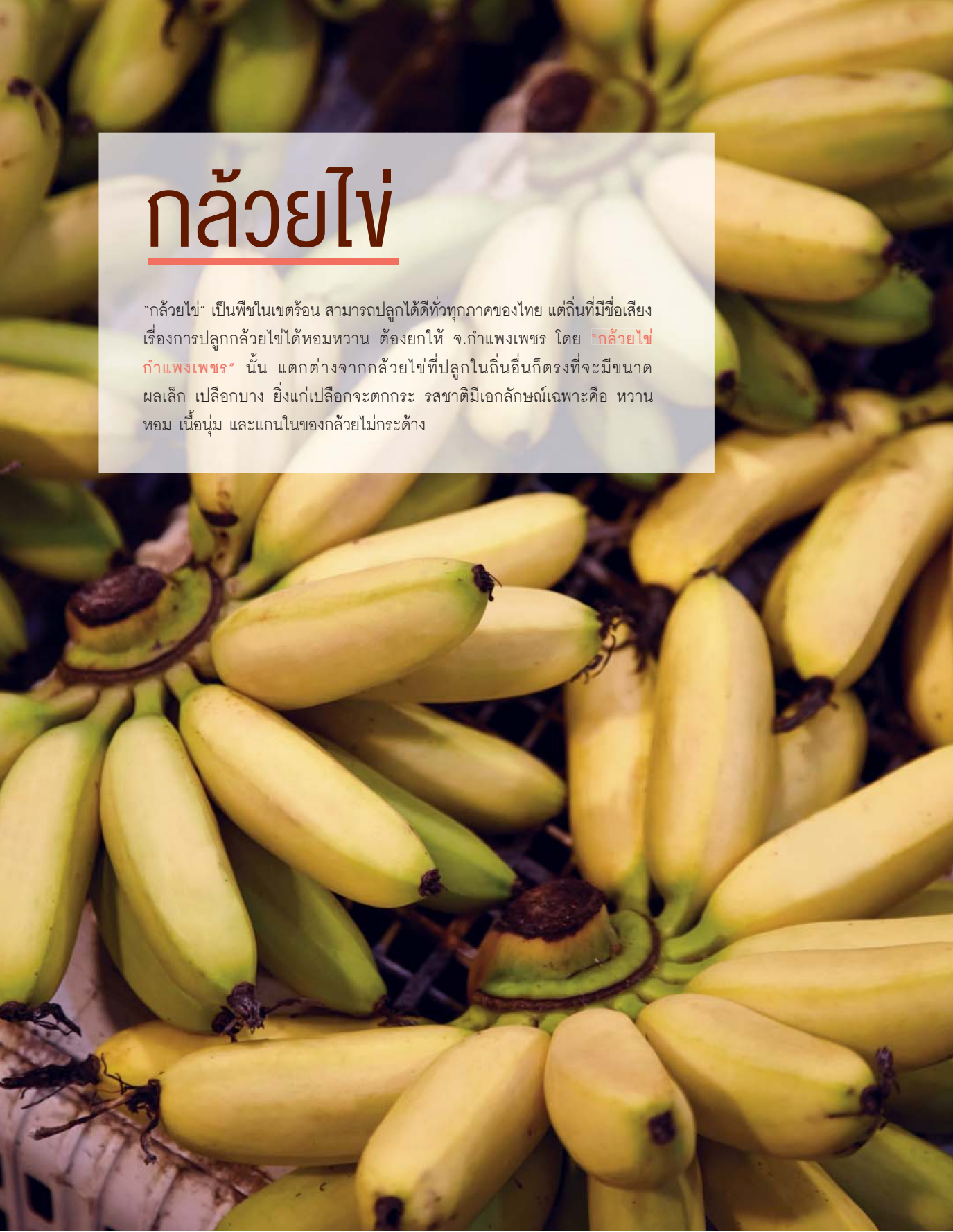
กรุงเทพฯ

- กลุ่มมะขามแปรรูปบ้านยาวี

ที่ตั้ง : 120/1 ม.1 บ้านยาวีเหนือ ถ.สระบุรี-หล่มสัก ต.วังชมภู อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์ โทร. 08 9568 8441

- ไร่บุญคง

ที่ตั้ง: ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 6562 4879



กล้วยไข่

"กล้วยไข่" เป็นพืชในเขตร้อน สามารถปลูกได้ดีทั่วทุกภาคของไทย แต่ถิ่นที่มีชื่อเสียงเรื่องการปลูกกล้วยไข่ได้หอมหวาน ต้องยกให้ จ.กำแพงเพชร โดย "กล้วยไข่กำแพงเพชร" นั้น แตกต่างจากกล้วยไข่ที่ปลูกในถิ่นอื่นก็ตรงที่จะมีขนาดผลเล็ก เปลือกบาง ยิ่งแก่เปลือกจะตกกระ รสชาติมีเอกลักษณ์เฉพาะคือ หวานหอม เนื้อนุ่ม และแกนในของกล้วยไม่กระด้าง

ส่วนกล้วยไข่ที่ปลูกจากแหล่งอื่นจะมีเปลือกหนา ขนาดผลใหญ่ รสชาติจะหยาบไม่หวาน เช่นในแถบนครสวรรค์รสชาติจะติดเปรี้ยว เนื้อห่าม ไส้กลวง เหตุผลที่เป็นเช่นนี้น่าจะมาจากดิน โดยดินที่เหมาะปลูกกล้วยไข่ต้องเป็นดินร่วนซุย มีความสมบูรณ์สูง และระบายน้ำดี ซึ่งสภาพพื้นที่ใน จ.กำแพงเพชร ถือว่าเหมาะสม โดยแหล่งเพาะปลูกกล้วยไข่ที่สำคัญ ได้แก่ ในเขต อ.เมือง อ.ไทรงาม อ.คลองขลุง และ อ.พรานกระต่าย

เกษตรกรส่วนมากจะปลูกกล้วยไข่ในช่วงเดือนสิงหาคม-กันยายนเพราะต้องอาศัยน้ำฝน เพื่อให้กล้วยเจริญเติบโตและหลีกเลี่ยงไม่ให้กล้วยไข่ตกเครือในช่วงฤดูแล้ง เพราะจะทำให้กล้วยถูกแดดเผา ก้านเครือแห้งหักง่าย หรือหากรอดมาได้ก็จะมีผลเล็ก ซึ่งหากปลูกได้ตามกำหนดกล้วยไข่จะเริ่มออกสู่ตลาดตั้งแต่เดือนกรกฎาคม และจะออกสู่ตลาดมากที่สุดในช่วงเดือนกันยายน-ตุลาคม (ของปีถัดไป) ซึ่งพอดีกับช่วงผลไม้อื่นๆ ขาดตลาด และมีงานประเพณีเทศกาลเดือน 10 เรียกว่า "งานสารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพงเพชร" ซึ่งชาวบ้านจะนิยมรับประทานกล้วยไข่คู่กับ "กระยาสารท" ที่มีรสชาติค่อนข้างหวาน ในงานเทศกาลนี้ด้วย



การรับประทานกล้วยไข่เป็นประจำนั้นมีประโยชน์มากเพราะมีเบต้าแคโรทีน สารต้านอนุมูลอิสระ ยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็ง และที่สำคัญกล้วยไข่ช่วยลดริ้วรอยและชะลอความแก่ได้เป็นอย่างดี

เทศกาล

"งานสารทไทย กล้วยไข่เมืองกำแพงเพชร" จัดในช่วงวันสารทไทย ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ และแรม 1 ค่ำ เดือนกันยายน ของทุกปี สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่สำนักงานจังหวัดกำแพงเพชร โทร. 0 5570 5005-7 ประชาสัมพันธ์จังหวัดกำแพงเพชร โทร. 0 5570 5011 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานสุโขทัย โทร. 0 5561 6228-9 สำนักงานเกษตรจังหวัดกำแพงเพชร โทร. 0 5571 1060

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- สวนคุณโต-ถวิล เจริญสุข

ที่ตั้ง : 3/1 ม.19 ต.เทพนคร อ.เมือง จ.กำแพงเพชร โทร. 08 4661 3527

- มอกล้วยไข่ (ตลาดจำหน่ายสินค้าและของฝาก กล้วยไข่ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย)

ที่ตั้ง : ถ.สายเอเชีย (ทางหลวงหมายเลข 1) บริเวณหลักกิโลเมตรที่ 343 ห่างจากตัวเมืองกำแพงเพชร 16 กิโลเมตร มีร้านค้าให้เลือกหลายร้าน เช่น ร้านป้าเหรียญ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ โทร. 08 9957 5239 ร้านเพลงกะพลอย โทร. 08 9864 7084



ส้ม

ผลไม้ที่อุดมไปด้วยวิตามินซี มีสรรพคุณช่วยลดปริมาณของคอเลสเตอรอลในเลือด ช่วยป้องกันไม่ให้เกิดอาการของโรคไข้หวัด ช่วยบรรเทาอาการกระหายน้ำและช่วยให้ระบบการย่อยอาหารภายในร่างกายเป็นไปอย่างปกติ

ปัจจุบันนิยมปลูกส้มกันมากในหลายพื้นที่ของไทย โดยเฉพาะแถบปทุมธานี นครนายก สระบุรี และเชียงใหม่ ทั้งยังมีแนวโน้มจะขยายพื้นที่ไปในจังหวัดอื่นๆ อีก ส้มในท้องตลาดบ้านเรานั้นมีหลากหลายสายพันธุ์ นอกจากส้มในตำนานอย่าง "ส้มเขียวหวานบางมด" แล้ว ส้มที่มีรสชาติหอมหวานซ่อนเปรี้ยวน้ำเยอะฉุ่มคอ คงต้องยกให้ส้ม 2 พันธุ์ใหม่ต่อไปนี้นั่นคือ "ส้มโชกุนยะลา" และ "ส้มสายน้ำผึ้งเชียงใหม่"

ส้มโชกุนยะลา

มีแหล่งกำเนิดอยู่ที่ อ.เบตง จ.ยะลา ใครต่อใครจึงสมัครใจเรียกว่า "ส้มโชกุนยะลา" เป็นส้มที่มีรสชาติหวานเข้มข้นหอม และอมเปรี้ยวนิดๆ เนื้อนุ่มอร่อย ผลมีขนาดใกล้เคียงกับส้มเขียวหวาน โดยลักษณะภูมิประเทศ อ.เบตง เป็นพื้นที่ราบสูง สลับภูเขา ทำให้อากาศเย็นอุณหภูมิประมาณ 20-27 องศาเซลเซียส และยังมีปริมาณน้ำฝน 2,000 มิลลิลิตรต่อปี

ขณะที่ดินก็เป็นดินร่วนสมบูรณ์ดี จึงช่วยส่งให้ส้มมีรสชาติอร่อย และมีราคาค่อนข้างสูง เนื่องจากมีปริมาณผลผลิตน้อย โดยจะมีผลผลิตมากในช่วงเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์ ปัจจุบันนอกจากส้มโชกุนยะลาที่โด่งดังแล้ว ยังมี "ส้มโชกุนภูเรือ" จ.เลย ที่ให้ผลผลิตและรสชาติที่ใกล้เคียงกัน



การเลือกซื้อส้ม

ไม่ว่าส้มพันธุ์ไหนก็ควรเลือกส้มที่มีเปลือกบาง และมีน้ำหนัก



ส้มสายน้ำผึ้งเชียงใหม่

จุดเด่นของ "ส้มสายน้ำผึ้ง" คือมีลักษณะคล้ายกับส้มเขียวหวานมาก ขณะที่ผลยังอ่อนจะมีสีคล้ายส้มเขียวหวาน เมื่อแก่จัดผิวจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองแดง ยกเว้นผลส้มที่ได้จากภาคใต้จะมีสีผิวเขียว เปลือกปอกง่าย มีกลิ่นหอมคล้ายส้มจีน หรือส้มพองแกน ส้มพันธุ์นี้มีช่วงเวลาการเก็บเกี่ยว 8-8 เดือนครึ่ง ผลสุกมีกลิ่นหอมชัด ชันนิ่ม เนื้อสีส้มเข้ม รสชาติหอมหวานกำลังกิน หวานกำลังดี ไม่มีคำว่าหวานเจี๊ยบ

ส้มสายน้ำผึ้งนี้ปลูกมากในพื้นที่ อ.ฝาง และ อ.แม่อาย จ.เชียงใหม่ จึงมักเรียกว่า "ส้มสายน้ำผึ้งเชียงใหม่" โดยผลผลิตส้มจะมีเกือบตลอดทั้งปี โดยเฉพาะช่วงที่ให้ผลผลิตดีๆ จะอยู่ในช่วงปลายเดือนธันวาคม-กุมภาพันธ์ โดยจะเว้นการเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนสิงหาคม-กันยายน



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

• ส้มโชกุนยะลา

● นวเกษตร
ที่ตั้ง : 59 ถ.พุทธภูมิวิถี จ.ยะลา
โทร. 0 7321 3230

● สวนส้มเจริญจิตต์
ที่ตั้ง : 88 ซ.8 ถ.ประชาธิปัตย์ อ.เบตง จ.ยะลา
โทร. 08 6286 2016

• ส้มสายน้ำผึ้งเชียงใหม่

● สวนส้มธนาธร (สามารถเที่ยวชมได้)
ที่อยู่ : ตู้ ปณ.72 อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ 50110
โทร. 0 5334 6554-6, 0 5388 3392-4,
0 5388 3420-2 thanathon@hotmail.com

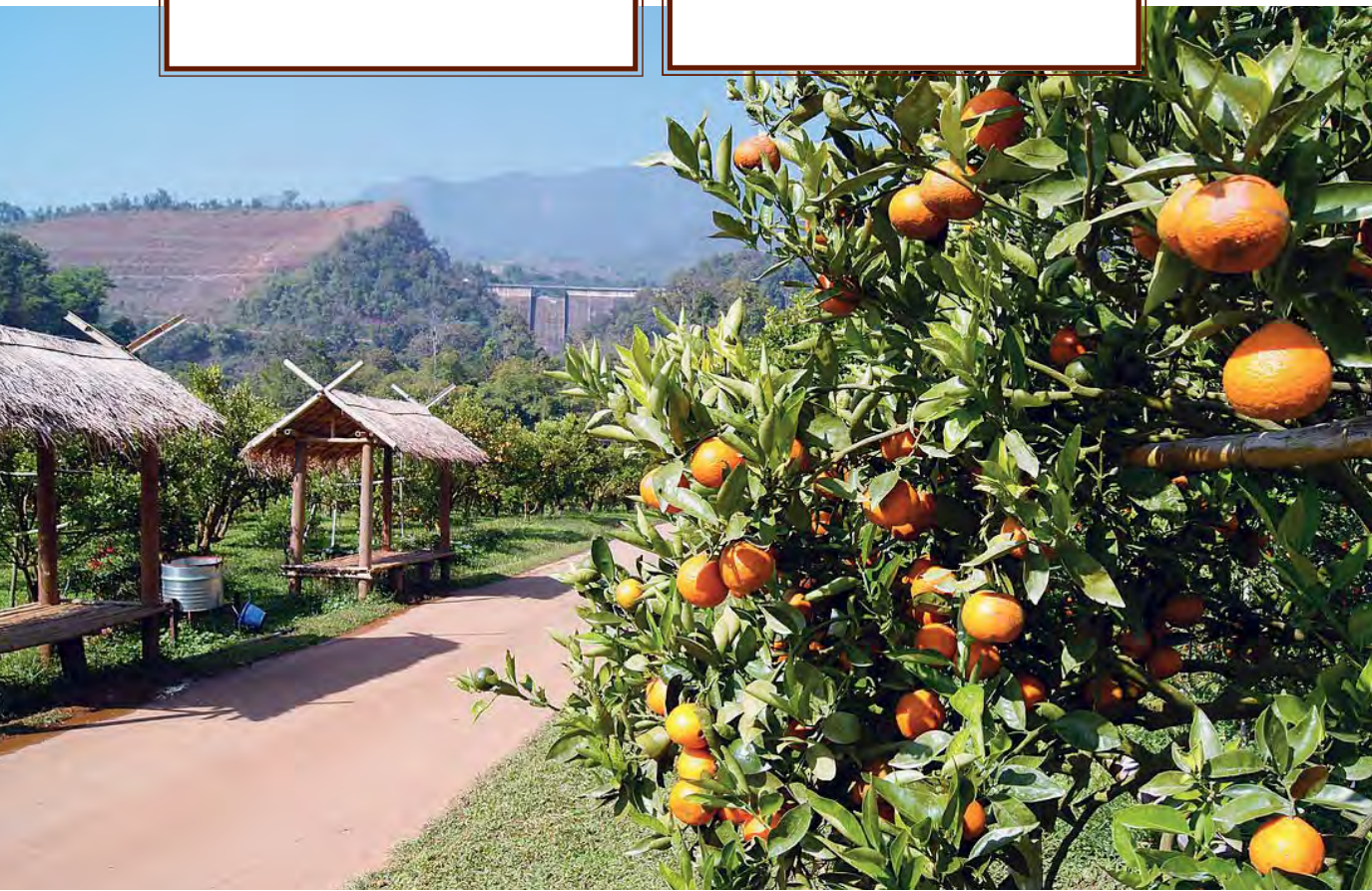
● บริษัท สวนส้มทรายทองเชียงใหม่ จำกัด
ที่ตั้ง : 1/1 ม. 16 ต.แม่สูน อ.ฝาง จ.เชียงใหม่
โทร. 0 5388 3582, 0 5334 6111-3

● ส้มสายน้ำผึ้งเชียงใหม่ ส้มเมืองเหนือ
ที่ตั้ง : 41 ม.2 ต.ปงตำ อ.ไชยปราการ
จ.เชียงใหม่ โทร. 0 5349 1190, 08 1746 4190,
08 3766 3888 หรือ Line ID : opor_w

กรุงเทพฯ

● ร้านส้ม 163
ที่ตั้ง : แผง 4/11ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร
จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 0 2618 4681,
08 1404 8163, 08 6995 7370

● ร้านคุณมยุรี บุญศิริ
ที่ตั้ง : แผงที่ 65 ตลาดสามย่าน ซ.จุฬาฯ 9
ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 08 9532 0609







ลิ้นจี่

ผลไม้รสชาติหวานฉ่ำอมเปรี้ยว ที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีนตอนใต้ สันนิษฐานว่า เข้ามาเมืองไทยพร้อมกับชาวจีนที่นั่งสำเภามาทำการค้ากับไทยในสมัยรัชกาลที่ 4 แล้วทิ้งเมล็ดไว้ จากนั้นจึงได้นำมาเพาะปลูกสืบต่อกันมา ปัจจุบันมีการปลูกลิ้นจี่อยู่หลายสายพันธุ์ แต่ละสายพันธุ์ก็มีความอร่อยที่ไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน

"ลิ้นจี่" เป็นผลไม้ที่สามารถรับประทานสด และนำไปทำอาหารได้หลากหลาย ทั้งคาวและหวาน รวมทั้งยังมีการนำไปแปรรูปได้อีกหลายแบบ นอกจากรสชาติอร่อยแล้ว ลิ้นจี่ยังมีคุณประโยชน์กับร่างกายมากมาย เป็นแหล่งวิตามินซีชั้นดี รวมทั้งมีสรรพคุณเป็นยาบำรุงแก้ไอ ลดกรดในกระเพาะอาหาร สำหรับฤดูกาลลิ้นจี่นั้นจะเริ่มออกดอกในช่วงฤดูหนาว และผลจะสุกพร้อมเก็บในช่วงฤดูร้อน โดยเฉพาะช่วงเดือนพฤษภาคม

ลิ้นจี่เชียงราย

"เชียงราย" เป็นจังหวัดที่มีสภาพภูมิอากาศเหมาะสมกับการปลูกลิ้นจี่ จึงมีการปลูกลิ้นจี่ครอบคลุมทั้ง 18 อำเภอ โดยพันธุ์ที่นิยมปลูกกันมากคือ "พันธุ์ฮงฮวย" มีเปลือกสีแดงอมชมพู เมล็ดค่อนข้างใหญ่ รสหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย และ "พันธุ์โอวเฮียะ" ซึ่งเป็นพันธุ์ที่ชอบอากาศหนาวเย็น ผลเป็นรูปหัวใจ เปลือกสีแดงคล้ำ เนื้อหนา รสหวาน เมล็ดเล็กกว่าพันธุ์ฮงฮวย แต่ออกผลได้ยากกว่า

เทศกาล

"เทศกาลลิ้นจี่และของดีเมืองเชียงราย" จัดขึ้นเป็นประจำ ประมาณกลางเดือนพฤษภาคม ของทุกปี บริเวณสนามกีฬากลาง จ.เชียงราย สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่สำนักงานจังหวัดเชียงราย โทร. 0 5371 9143, 0 5391 0715

ลิ้นจี่อัมพวา

จากเมล็ดลิ้นจี่ที่พ่อค้าชาวจีนนำมาปลูก ชาวบ้านในลุ่มแม่น้ำแม่กลองก็ได้พัฒนาสายพันธุ์ลิ้นจี่ของตนจนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว นั่นคือ ลำต้นไม่ค่อยสูงนัก มีลักษณะเป็นพุ่มแจ้และมีผลดกทำให้ได้ชื่อว่า "ลิ้นจี่พันธุ์ค่อม" ซึ่งมีลักษณะพิเศษคือ "หนามตั้ง หนังตึง เนื้อเต่ง ร่องขาด" ว่ากันว่าลิ้นจี่พันธุ์ค่อมที่อร่อยที่สุด เมื่อปอกเปลือกแล้วจะเห็นเป็นสีชมพูตั้งแต่ขั้วผลจนถึงกลางผล เนื้อมีสีขุ่น หนากรอบ เนื้อแห้ง ไม่แฉะ มีกลิ่นหอม รสหวาน ฤดูกาลเก็บลิ้นจี่อัมพวาจะอยู่ในช่วงปลายเดือนมีนาคมถึงต้นเดือนพฤษภาคมของทุกปี ใครที่ผ่านไปบน ถ.พระราม 2 จะเห็นชาวบ้านนำลิ้นจี่มาวางขายตลอดสองข้างทาง ยิ่งกว่านั้นยังสามารถเข้าไปชิมและเลือกซื้อลิ้นจี่ถึงสวนใน จ.สมุทรสงคราม ได้เลย





WHERE TO BUY



ต่างจังหวัด

• ลิ้นจี่เชียงราย

● อำนวยผล สวนลิ้นจี่
ที่ตั้ง : 206 ม.1 ต.บ้านดู่ อ.เมือง จ.เชียงราย
โทร. 0 5371 4128

● ตลาดโชคเจริญ
ที่ตั้ง : สี่แยกแม่กรณ์ อ.เมือง จ.เชียงราย

● ตลาดสดเทศบาล 1
ที่ตั้ง : อ.เมือง จ.เชียงราย

● ตลาดวโรรส (กาดหลวง)
ที่ตั้ง : ถ.วิชยานนท์ ต.ช้างม่อย อ.เมือง จ.เชียงใหม่

• ลิ้นจี่อัมพวา

● สวนลิ้นจี่กำนันสวัสดิ์
ที่ตั้ง : ติดริมคลองเหมืองใหม่ อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม
โทร. 08 1995 5961, 09 2385 6060

● สวนลิ้นจี่ทิพาพร
ที่ตั้ง : ต.แควอ้อม อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม
โทร. 08 9889 3725

● สวนลุงวิเชียร
ที่ตั้ง : 24 ม.2 ต.สวนหลวง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม
โทร. 08 1802 4848, 0 3475 1583

● สวนแก้วพิมใจ
ที่ตั้ง : อ.บางคนที จ.สมุทรสงคราม
โทร. 08 9414 8648

● ท่าเรือจ่าภิญโญ
ที่ตั้ง : ตลาดน้ำอัมพวา จ.สมุทรสงคราม
โทร. 08 4085 7544, 08 4098 2118

กรุงเทพฯ

• ลิ้นจี่อัมพวา

● ตลาดไท
ที่ตั้ง : ตรงข้ามมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต

● คุณบำรุง คุณเตียง
ที่ตั้ง : แผง 4/15, 5/9 ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 0 2618 5654





มังคุด

ได้ชื่อว่าเป็นสุดยอดราชินีแห่งผลไม้ ที่มีรสชาติอร่อย และดีต่อสุขภาพ เนื้อมังคุดนั้นอุดมไปด้วยวิตามิน เกลือแร่ เส้นใย และสารต้านอนุมูลอิสระ ขณะที่เปลือกก็ให้สรรพคุณทางยา สามารถลดการอักเสบ ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย และช่วยรักษาแผลให้หายเร็ว

มังคุดเป็นพืชเขตร้อนที่ปลูกได้ดีในเมืองไทย แหล่งปลูกมังคุดที่ขึ้นชื่อของไทย ได้แก่ จ.นครศรีธรรมราช ที่เรามักเรียกว่า "มังคุดใต้" หรือ "มังคุดคีรีวง" และ "มังคุดจันท์" จาก จ.จันทบุรี

มังคุดคีรีวง

"มังคุดคีรีวง" หรือ "มังคุดใต้" นี้ จากประวัติเล่าว่าปลูกกันมายาวนานกว่า 300 ปี บนเทือกเขาหลวงซึ่งมีความสูงจากระดับน้ำทะเล 1,835 เมตร หมู่บ้านคีรีวง อ.ลานสกา จ.นครศรีธรรมราช จึงเป็นดินแดนที่มีอากาศบริสุทธิ์ ส่งผลให้มังคุดคีรีวงมีลักษณะเด่นคือ ลูกกลมเปลือกหนา สีม่วงอมชมพู มีลักษณะผลสมบูรณ์ตามธรรมชาติ กลีบที่ขั้วผลมีสีเขียว เนื้อขาวบริสุทธิ์ราวกับปุยเมฆ รสชาติออกหวานอมเปรี้ยว โดยช่วงที่เหมาะแวะมาเที่ยวชิมคือเดือนกุมภาพันธ์-เมษายน และเดือนกรกฎาคม-กันยายน ของทุกปี

การรับประทานมังคุดที่นครศรีธรรมราชนั้น นอกจากจะรับประทานผลสุกเหมือนทั่วไปแล้ว ยังนิยมรับประทานมังคุดดิบอย่างที่เรียกว่า "มังคุดคัด" ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการคัดที่ว่านี้ไม่ใช่การคัดแยกตามคุณภาพแต่อย่างใด แต่ได้แก่ การนำมังคุดมาคัดเอาเปลือกที่แก่จัดออกด้วยมีด ให้เหลือแต่เนื้อขาวๆ เวลาคัดต้องระวังอย่าให้ยางมาติดที่เนื้อมังคุด เพราะสีจะไม่สวย ดูไม่น่ากิน จึงต้องใช้ความชำนาญและพิถีพิถันเป็นอย่างมาก จากนั้นนำมาแช่ในน้ำปูนใสเพื่อให้หมดยางแล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาด ก่อนจะนำมาเสียบไม้คล้ายๆ ลูกชิ้น นำมาแช่น้ำแข็งก่อนรับประทาน จะทำให้ได้ลิ้มรสมังคุดที่ทั้งเย็น หวาน และกรุบกรอบเป็นที่สุด

มังคุดจันท์

สมกับที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นเมืองที่ครบเครื่องเรื่องผลไม้ ซึ่งเป็นผลมาจากการที่มีดินดีและน้ำถึง จ.จันทบุรีจึงเป็นแหล่งผลิตผลไม้แห่งสำคัญของประเทศ ยิ่งกว่านั้นในหลายๆ สวนยังปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ และให้นักท่องเที่ยวเข้าไปเด็ดรับประทานกันสดๆ ถึงต้น

สำหรับมังคุดจันท์นี้ผลแก่จัดจะรสชาติหวานอมเปรี้ยว รสเข้มข้น โดยเกรดส่งออกจะมีผลใหญ่ ผิวเปลือกสวย และยังคงเป็นสีเขียวอยู่ เพื่อที่เมื่อไปถึงปลายทางในต่างประเทศจะได้สุกพอดีกิน แต่สำหรับคนไทยแล้วเราจะได้ชิมกันที่โคนต้นสดๆ เลยทีเดียว โดยก่อนจะลอยจากต้นต้องเลือกมังคุดที่มีสีผิวเป็นสีม่วงเข้มทั่วทั้งลูก เมื่อกดที่เปลือกผลต้องนุ่มไม่แข็งเกินไป ที่สำคัญเราสามารถรู้จำนวนกลีบด้านในได้จากการดูกลีบใต้ผล ส่วนการเก็บรักษามังคุดไม่จำเป็นต้องแช่ตู้เย็น ขอเพียงวางไว้ในอุณหภูมิปกติก็เพียงพอ



เทศกาล

- งานเทศกาลมังคุดหวานและของดีเมืองคอน จัดในช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม
- งานเทศกาลของดีเมืองจันทบุรี วันผลไม้สีสันตะวันออก จัดช่วงประมาณเดือนพฤษภาคม



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

• มังคุดนครศรีธรรมราช

- เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน มังคุดคีรีวง

โทร. 09 5953 6610
หรือ www.kwmangosteen.com

• มังคุดจันท์

- ชุมชนบ้านปัถวี (รัฐไท 9 สวน)

ที่ตั้ง : 5/9 ม.2 ต.ปัถวี อ.มะขาม จ.จันทบุรี
โทร. 08 1762 2702
Facebook : รัฐไท ศูนย์เรียนรู้ชุมชนบ้านปัถวี
Line ID : 08 1762 2702

- สวนผู้ใหญ่คำนึง (บุฟเฟต์ผลไม้)

ที่ตั้ง : ต.สองพี่น้อง อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี
โทร. 08 9092 9596, 08 9099 0644, 0 3943 3088
(กรุณานัดหมายล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน)

- สวนป้าแกลบ

ที่ตั้ง : ต.เขาบายศรี อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี
โทร. 0 3935 6945, 0 3932 0532,
08 6366 8002, 08 1936 4585

กรุงเทพฯ

• มังคุดจันท์

- เล็ก มังคุด

ที่ตั้ง : แผง 6/21 ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 08 1488 2480, 08 1630 7086

- เจ๊หยี ผลไม้ตามฤดูกาล

ที่ตั้ง : ตลาดสามย่าน ปทุมวัน กรุงเทพฯ

- Modern Fruit by Rachata & Mayura

ที่ตั้ง : ตลาดบองมาร์เช่ ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 7998 6999

- ตลาดมหานาค

ที่ตั้ง : ริมคลองมหานาค ป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพฯ

- กูร์เมต์มาร์เก็ต

ที่ตั้ง : ชั้น G สยามพารากอน ถ.พระราม 1 ปทุมวัน กรุงเทพฯ



เงาะโรงเรียน

ได้ชื่อว่าเป็นเงาะพันธุ์ดี ซึ่งมีที่มามาจากปีนัง ประเทศมาเลเซีย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2480 โดยนายเคหว่อง ชาวปีนังได้นำเงาะพันธุ์พื้นเมืองที่ว่านี้เข้ามายังบ้านนาสาร อ.นาสาร จ.สุราษฎร์ธานี แล้วทิ้งเมล็ดไว้ ด้วยความที่ดินที่นี่เป็นดินดี มีความชุ่มชื้น และอุณหภูมิที่พอเหมาะ จึงทำให้ได้เงาะที่มีรสชาติหวาน หอม เนื้อกรอบล่อนจากเมล็ด เปลือกบาง แตกต่างจากพันธุ์พื้นเมืองดั้งเดิม "เงาะโรงเรียน" ถือเป็นเงาะพันธุ์ที่ดีที่สุดในเมืองไทย มีสรรพคุณช่วยดับร้อน เหมาะกับอากาศร้อนบ้านเราเป็นอย่างดี

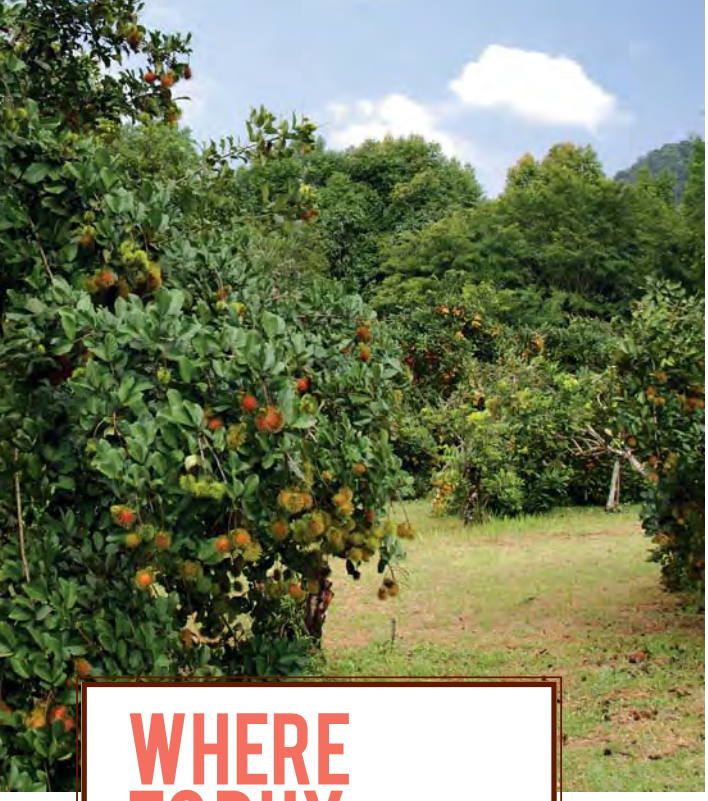
โดยเหตุที่ได้ชื่อว่า "เงาะโรงเรียน" ก็มาจากการที่เงาะพันธุ์นี้เริ่มปลูกในโรงเรียนนาสาร จ.สุราษฎร์ธานี แม้จะได้มีการขยายพันธุ์แล้วนำไปปลูกที่อื่น ก็ยังคงเรียกติดปากว่าเงาะโรงเรียน ซึ่งใน อ.บ้านนาสาร มีการปลูกเงาะโรงเรียนมากกว่า 26,000 ไร่ แม้ปัจจุบันจะมีการนำพันธุ์เงาะโรงเรียนไปปลูกในแถบ จ.ระยอง และ จ.จันทบุรี แต่หลายคนก็ยังคงติดปากเรียกว่า "เงาะโรงเรียนนาสาร" อยู่นั่นเอง

เทศกาล

เพื่อเป็นการต้อนรับฤดูการออกผลผลิตทางการเกษตร และเปิดเทศกาลท่องเที่ยวของ อ.บ้านนาสาร จึงได้มีการจัดงาน “เทศกาลเงาะโรงเรียนนาสาร” อย่างยิ่งใหญ่ มีกิจกรรมต่างๆ เช่น การท่องเที่ยวชมสวนเงาะโรงเรียน การประกวดผลิตผลทางการเกษตร การปั่นจักรยานท่องเที่ยวสวน ฯลฯ เป็นประจำทุกปีในช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม ณ บริเวณริมคลองฉวาง ต.นาสาร อ.บ้านนาสาร จ.สุราษฎร์ธานี สอบถามข้อมูลได้ที่ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.)สำนักงานสุราษฎร์ธานี โทร.077288818-9









WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ตลาดผัก-ผลไม้ โพหวาย

ที่ตั้ง : ถ.หน้าเมือง อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี

- ร้านค้าสหกรณ์การเกษตรสุราษฎร์ธานี

ที่ตั้ง : 29 ม.3 ต.หนองไทร อ.พุนพิน จ.สุราษฎร์ธานี

- สวนประสมทรัพย์

ที่ตั้ง : 108/7 ม.5 ต.บางบุตร อ.บ้านค่าย จ.ระยอง โทร. 08 1481 6598, 08 1377 3056

- สวนคุณไพบูลย์

ที่ตั้ง : 21 ม. 4 ต.นาตาขวัญ อ.เมือง จ.ระยอง โทร. 08 2210 0188, 08 7136 4883, 08 9535 7008, 08 6149 1772

- สวนยายดา-ป้าบุญชื่น

ที่ตั้ง : 30 ม.3 ต.ตะพง อ.เมือง จ.ระยอง โทร. 0 3866 4369, 08 9099 1297, 08 9043 1330

- ตลาดกลางผลไม้เพื่อการเกษตรตะพง

ที่ตั้ง : ถ.สุขุมวิท อ.เมือง จ.ระยอง

- ตลาดผลไม้เนินสูง

ที่ตั้ง : เทศบาลสาย 1 ซ.8 บ้านท่าใหม่ อ.เมือง จ.จันทบุรี





มะม่วง

"มะม่วง" เป็นพืชเขตร้อน มีแพร่กระจายอยู่หลายภูมิภาคทั่วโลก สำหรับประเทศไทย มะม่วงเป็นพืชเศรษฐกิจ สามารถส่งออกได้เป็นอันดับ 3 ของโลก รองจากฟิลิปปินส์ และเม็กซิโก นอกจากจะเป็นผลไม้ที่ปลูกง่าย โตง่ายแล้ว ยังอุดมไปด้วยคุณประโยชน์หลายอย่าง

มะม่วงพันธุ์ยอดนิยมของไทย เช่น มะม่วงเขียวเสวย มะม่วงแรด ที่นิยมรับประทานตอนดิบเนื่องจากมีรสมัน ส่วนที่นิยมรับประทานตอนสุก เช่น มะม่วงอกร่อง มะม่วงน้ำดอกไม้

มะม่วงเขียวเสวยสามพราน

เดิมที อ.สามพราน จ.นครปฐม มีมะม่วงพันธุ์พื้นเมืองอยู่หลายชนิดแต่พันธุ์ที่อยู่ในความนิยมที่ยั่งยืนมาจนถึงปัจจุบัน คือ มะม่วงอกร่อง มะม่วงหนังกลางวัน และมะม่วงเขียวไข่กา ซึ่งนับวันก็หายากและใกล้จะสูญพันธุ์ เหล่าเกษตรกรจึงได้ร่วมกันคิดค้นปรับปรุงพันธุ์มะม่วงให้มีคุณภาพดีขึ้น จนได้มะม่วงพันธุ์ใหม่ ลูกยาวผิวขาวเข้ม เมื่อแก่จัดมีรสหวานมันกรอบ เมื่อสุกแล้วเนื้อเหลืองหวานมัน คาดว่าใช้พันธุ์ของมะม่วงเขียวไข่กาผสมกับมะม่วงหนังกลางวัน เพราะทั้ง 2 พันธุ์มีคุณสมบัติใกล้เคียงกัน จากนั้นได้มีการนำขึ้นทูลเกล้าฯ ถวาย จึงได้ชื่อเรียกกันว่า "มะม่วงเขียวเสวย" ดังนั้น จึงเรียกได้ว่ามะม่วงเขียวเสวยถือกำเนิดที่ อ.สามพราน ซึ่งยังมีผู้นิยมปลูกและเป็นผลไม้ยอดนิยมอยู่จนถึงปัจจุบัน

เทศกาล

"เทศกาลท่องเที่ยว มะม่วง อาหารและของดี อ.บางคล้า" จัดขึ้นช่วงเดือนมีนาคม-เมษายน ภายในมีการจัดการประกวดมะม่วง จำหน่ายมะม่วงและของดีบางคล้า ตลอดจนผลผลิตทางการเกษตรอื่นๆ รวมทั้งมะพร้าวน้ำหอม ติดต่อสอบถามได้ที่ ที่ว่าการปกครองอำเภอบางคล้า โทร. 0 3854 1131 และวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตมะม่วงส่งออก สวนแก้ววงษ์นุกูล โทร. 0 3858 3437, 08 9938 9097

มะม่วงแรดแปดริ้ว

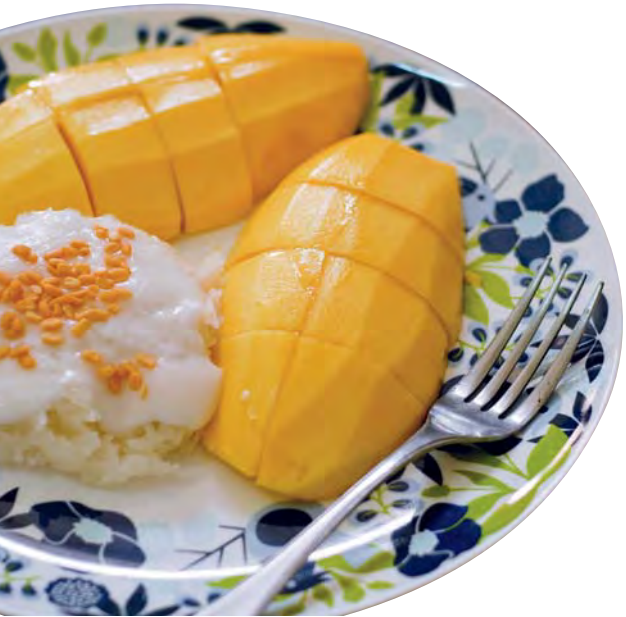
เมืองแปดริ้ว หรือ จ.ฉะเชิงเทรา มีชื่อเสียงด้านการปลูกมะม่วงที่มีคุณภาพ ด้วยรสชาติที่หวานหอมและเนื้อนุ่ม ไม่ว่าจะเป็นมะม่วงสุกหรือดิบ โดยเฉพาะ "มะม่วงแรด" มะม่วงพันธุ์ยอดนิยมของไทย จัดเป็นมะม่วงพันธุ์เบา เจริญเติบโตเร็ว ผลตรงกลางมีลักษณะกลม ผิวเป็นคลื่นไม่เรียบ มีลักษณะเด่นที่เห็นได้ชัด คือ มีนอตรงส่วนบนด้านหลัง เมื่อดิบมีรสเปรี้ยวจัด เมื่อแก่จัดจะมีรสหวานอมเปรี้ยว ผลสุกจะมีผิวเป็นสีเหลือง เนื้อเหลืองมีเสี้ยนค่อนข้างมาก ส่วนเมล็ดมีรูปร่างค่อนข้างสั้น และมีเสี้ยนติดเมล็ดค่อนข้างมาก

เหตุที่ จ.ฉะเชิงเทราสามารถปลูกมะม่วงได้ผลดี มีรสอร่อย ก็มาจากสภาพดินและน้ำที่เป็นดินตะกอนมีความเค็มเล็กน้อย ทั้งยังเป็นน้ำกร่อย จึงทำให้มะม่วงแปดริ้วมีรสชาติหวานและเนื้อนุ่ม และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ครองใจผู้บริโภคมาช้านาน และยังส่งไปขายต่างประเทศ นอกจากนี้ ในเขต จ.ฉะเชิงเทรา ยังมีมะม่วงพันธุ์ต่างๆ เช่น เขียวเสวย ฟ้าลั่น แรด ทวายเดือนเก้า ขายตึก โชคอนันต์ มันขุนศรี ฯลฯ ที่นิยมรับประทานดิบ ตลอดจนมะม่วงอกร่อง และมหาชนก ที่นิยมรับประทานตอนสุก

มะม่วงอกร่องดำเนินฯ

"มะม่วงอกร่อง" มีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า "มะม่วงอกร่องโบราณ" นับเป็นผลไม้ที่เป็นอมตะเนื่องจากรับประทานได้บ่อยไม่รู้เบื่อ โดยจะนิยมรับประทานเมื่อสุกแล้ว มีเนื้อที่เหลืองทองอร่าม ว่ากันว่า "ข้าวเหนียวมะม่วง" นั้นรับประทานกับมะม่วงอกร่องอร่อยที่สุด จัดเป็นมะม่วงที่มีขนาดเล็ก ขนาดใหญ่ที่สุดคือ 4-5 ลูกต่อกิโลกรัม

ส่วนที่มาของชื่อก็มาจากเมื่อผลยังดิบตรงอกของมะม่วงจะมีร่องเห็นได้อย่างชัดเจน และเมื่อสุกเนื้อก็จะเติมส่วนที่เคยเป็นร่องให้เต็มขึ้นมา จนส่วนที่เป็นร่องหายไป เป็นไม้ผลที่สามารถปลูกได้ในหลายๆ พื้นที่ของไทยโดยเฉพาะในภาคกลาง แต่เป็นที่ยอมรับกันว่า มะม่วงอกร่องที่มีชื่อเสียงที่สุดคือมะม่วงอกร่องจากบางช้าง ในแถบ อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี เราจึงมักได้ยินชื่อเรียกสั้นๆ ว่า "อกร่องดำเนินฯ" ด้วยพื้นที่ในแถบนี้เป็นสวนเกษตรที่เก่าแก่มากของไทย มีผลไม้ที่มีชื่อเสียงหลากหลาย มะม่วงอกร่องที่ปลูกในร่องสวนแถบดำเนินสะดวกนี้ ขึ้นชื่อในเรื่องของรสชาติที่หอมหวานจัดกว่ามะม่วงอกร่องจากพื้นที่อื่นๆ ปัจจุบันหารับประทานยากขึ้นทุกที เพราะจะมีเฉพาะในฤดูกาล ช่วงเดือนมีนาคม-เมษายนของทุกปีเท่านั้น



เทศกาล

"วันมะม่วงของดีเมืองแปดริ้ว" งานแสดงมะม่วงที่ครบวงจรและสมบูรณ์แบบ จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี ประมาณเดือนมีนาคม-เมษายน ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักงานเกษตรจังหวัดฉะเชิงเทรา กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต โทร. 0 38511635 ต่อ 16

มะม่วงน้ำดอกไม้บางคล้า

เป็นมะม่วงที่นิยมรับประทานตอนสุก และได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่ออกดอกง่าย สามารถตอบสนองต่อการบังคับให้ออกก่อนฤดูได้เป็นอย่างดี ทั้งยังเป็นพันธุ์ที่มีลักษณะตรงกับความต้องการของตลาดต่างประเทศ ผลมีขนาดใหญ่ หนักประมาณ 400 กรัม

แต่เดิมเมื่อดิบจะมีรสเปรี้ยว แต่ปัจจุบันสามารถพัฒนาให้มีรสมัน เรียกว่า "มะม่วงน้ำดอกไม้มัน" ผิวสีเขียวนวล เนื้อแน่น เมื่อสุกมีผิวสีเหลือง กลิ่นหอม เนื้อละเอียด มีเสี้ยนน้อย ให้รสหวาน แต่เปลือกบางจึงช้ำง่าย ปัจจุบันพันธุ์ที่ได้รับความนิยมมากคือน้ำดอกไม้เบอร์ 4 และน้ำดอกไม้สีทอง

โดยถิ่นที่มีชื่อเสียงที่สุดก็คือ อ.บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา ซึ่งเป็นแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศ สาเหตุที่ได้ผลผลิตดีก็เพราะที่ดินในแถบบางคล้า มีลักษณะเป็นดินเหนียวมาก มีคุณภาพดินที่มีความเหมาะสม เพราะเป็นดินเหนียวปนตะกอน มีธาตุอาหารสมบูรณ์เหมาะแก่การปลูกมะม่วง โดยเฉพาะมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4 และน้ำดอกไม้สีทอง ซึ่งเป็นที่นิยมอย่างมาก



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

• มะม่วงแรดแปดริ้ว

● สวนแปดริ้ว
ที่ตั้ง : 110/6 ม.17 ต.ท่าไข่ อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา
โทร. 08 1091 9959

● สวนพัชระ
ที่ตั้ง : ม.2 ต.บางคา อ.ราชสาส์น จ.ฉะเชิงเทรา
โทร. 08 1806 7474

● ตลาดไท
ที่ตั้ง : กม.ที่ 42 เยื้องมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี

• มะม่วงเขียวเสวยสามพราน

● ตลาดน้ำดอนหวาย
ที่ตั้ง : ต.บางกระทึก อ.สามพราน จ.นครปฐม

● ตลาดน้ำวัดลำพญา
ที่ตั้ง : ริมฝั่งแม่น้ำท่าจีนหน้าวัดลำพญา ต.ลำพญา อ.บางเลน จ.นครปฐม

● ตลาดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ นครปฐม
ที่ตั้ง : ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม

กรุงเทพฯ

● ตลาด อ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ

● ตลาดสามย่าน
ที่ตั้ง : ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ

● เมตตา-เฮียฟู
ที่ตั้ง : ตลาดบองมาร์มาเช่ ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 0 2953 9833, 08 1936 5977

● Modern Fruit by Rachata & Mayura
ที่ตั้ง : ตลาดบองมาร์เช่ ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 7998 6999



WHERE TO BUY & EAT

ต่างจังหวัด

• มะม่วงอกร่องดำเนินฯ

● ตลาดน้ำดำเนินสะดวก
ที่ตั้ง : อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี

● ตลาดน้ำดอนหวาย
ที่ตั้ง : ต.บางกระทึก อ.สามพราน จ.นครปฐม

● ตลาดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ นครปฐม
ที่ตั้ง : ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม

● ข้าวเหนียวมะม่วงป้าเจือ (จำหน่ายข้าวเหนียวมูนและมะม่วงอกร่อง)
ที่ตั้ง : ถ.นเรศดำริห์ (ฝั่งตรงข้ามโรงแรมฮิลตัน) อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ โทร. 0 3251 1704

• มะม่วงน้ำดอกไม้บางคล้า

● เจ๊สวย ตลาดน้ำบางคล้า
ที่ตั้ง : ตลาดน้ำบางคล้า ต.บางคล้า อ.บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา

กรุงเทพฯ

• มะม่วงอกร่องดำเนินฯ

● ผลไม้เจ๊เล็ก (จำหน่ายมะม่วงน้ำดอกไม้ มะม่วงอกร่อง)
ที่ตั้ง : ตลาดสามย่าน ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 0 2216 9008, 08 1837 7009

● ตลาด อ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ

● ตลาดราชวัตร
ที่ตั้ง : ถ.นครไชยศรี ดุสิต กรุงเทพฯ

● ข้าวเหนียวมะม่วงแม่ประไพศรี (จำหน่ายข้าวเหนียวมูน และมะม่วงอกร่อง)
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 0 2271 3315

● ข้าวเหนียวมูนศรีสมบูรณ์
ที่ตั้ง : 2329/36 ชุมชนเทพประทาน พระราม 4 คลองเตย กรุงเทพฯ โทร. 0 2359 1614

• มะม่วงน้ำดอกไม้บางคล้า

● เอกชัยผลไม้รวม (มีบริการบรรจุผลไม้ไปต่างประเทศ)
ที่ตั้ง : แผงที่ 7/30 ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 1441 0340

● มะม่วงสมศรี
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 9415 9220

● ก.พานิช (จำหน่ายข้าวเหนียวมูน มะม่วงอกร่อง และมะม่วงน้ำดอกไม้)
ที่ตั้ง : 431-433 เยื้องปากซอยแพร่งภูธร ถ.บ้านตะนาว พระนคร กรุงเทพฯ
โทร. 0 2221 3554

● ข้าวเหนียวมะม่วงป้าเล็ก-ป้าใหญ่ (จำหน่ายข้าวเหนียวมูน และมะม่วงน้ำดอกไม้)
ที่ตั้ง : วงเวียน 22 กรกฎา สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ โทร. 08 4935 2935

● ข้าวเหนียวมะม่วงคุณกัญจน์
ที่ตั้ง : 6 ซ.วชิรธรรมสาธิต 23 ซ.สุขุมวิท 101/1 บางจาก พระโขนง กรุงเทพฯ
โทร. 0 2397 0770, 08 7714 8983

● บุญทรัพย์ (คุณหลวง) (จำหน่ายข้าวเหนียวมูนและมะม่วงน้ำดอกไม้)
ที่ตั้ง : 1478 ถ.เจริญกรุง บางรัก กรุงเทพฯ
โทร. 08 5364 9789, 0 2234 4086

● แม่วารี (จำหน่ายข้าวเหนียวมูน และมะม่วงน้ำดอกไม้)
ที่ตั้ง : ปากซอยสุขุมวิท 55 (ทองหล่อ) วัฒนา กรุงเทพฯ โทร. 0 2392 4804





ทุเรียน

เมืองไทยของเราได้ชื่อว่า เป็นแหล่งที่มีการผลิตและส่งออกทุเรียนรายใหญ่ของโลก จากข้อมูลของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรพบว่า ในปี 2554 ไทยส่งออกทุเรียนสดมากถึง 271,948 ตัน รวมมูลค่า 4,662 ล้านบาท โดยตลาดใหญ่ที่สุดไม่ใช่ใครที่ไหนแต่เป็นจีนนั่นเอง จนชาวจีนขอเพิ่มสำนวน "อะไรอร่อยก็สู้ทุเรียนไม่ได้" จากสำนวนจีนโบราณที่มีเพียงว่า "อะไรอร่อยก็สู้เกี๊ยวไม่ได้"

ปัจจุบันปฏิเสธไม่ได้ว่า "ทุเรียน" (King of Fruit) ของไทยนั้นโด่งดังไปทั่วโลก ด้วยรสชาติที่เป็นเลิศ อันเป็นผลมาจากพื้นดินที่อุดมสมบูรณ์ จึงเพาะปลูกทุเรียนได้หลายสายพันธุ์ โดยสายพันธุ์ยอดนิยมตลอดกาล มีรายนามดังต่อไปนี้

ทุเรียนนนท์

"นนทบุรี" ได้ชื่อว่าเป็นดินแดนที่ปลูกทุเรียนมาเก่าแก่และมีชื่อเสียงมานาน จนกลายเป็นผลไม้เอกลักษณ์ประจำจังหวัด ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของดิน ซึ่งเป็นดินตะกอนสะสมจากแม่น้ำ ทำให้ผลไม้หลายๆ ชนิดที่ปลูกในแถบนี้ โดยเฉพาะทุเรียนมีรสชาติดี หวานมัน นุ่มนวล แตกต่างจากทุเรียนภาคอื่นๆ แต่บางช่วงเวลาทุเรียนนนท์ได้ขาดหายไป จนเป็นที่เข้าใจว่าได้สูญพันธุ์ไปแล้ว อาจเพราะเกิดน้ำท่วมใหญ่ในปี พ.ศ. 2538 จนทำให้สวนทุเรียนส่วนใหญ่ล่ม

หลังจากปี พ.ศ. 2538 เป็นต้นมาจึงดูเหมือนเป็นการเริ่มต้นยุคใหม่ของทุเรียนนนท์ ที่ได้คัดเลือกทุเรียนพันธุ์ดีมาปลูก ได้แก่ "หมอนทอง" และ "ก้านยาว" ทุเรียนนนท์จะมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ พันธุ์ยอดนิยมอันดับหนึ่งต้องยกให้ก้านยาว ทั้งนี้เพราะได้น้ำธรรมชาติจากแม่น้ำเจ้าพระยา โดยชาวสวนจะขุดคลองส่งน้ำเข้าไปตามสวน ไม่ได้ทำเป็นสวนขนาดใหญ่ จึงไม่มีการเร่งให้โต หรือให้สารเคมี ยังคงวิถีธรรมชาติและภูมิปัญญาที่สั่งสมกันมานาน ประกอบกับดินดีสมบูรณ์เพราะเป็นพื้นที่ลุ่มรับตะกอนน้ำที่ไหลผ่านแม่น้ำเจ้าพระยา ยิ่งกว่านั้นยังใช้ปุ๋ยธรรมชาติที่ได้จากการย่อยสลายของใบทองหลางจากท้องร่องสวนจนเป็นตะกอน แล้วนำไปกลบที่โคนต้นทุเรียน

จุดเด่นของทุเรียนนนท์จะมีรสชาติเข้มข้น มีกลิ่นหอม แกะง่าย แค่กรีดมีดลงไปเล็กน้อยก็แกะได้แล้ว เปลือกไม่หนา ไส้ไม่ใหญ่ ปัจจุบันสวนทุเรียนนนท์ลดน้อยลงไป จะเหลือเพียงที่ ต.ไทรม้า ต.บางรักน้อย และ ต.บ้านกร่าง จ.นนทบุรี เท่านั้น โดยเฉพาะที่ ต.บางรักน้อย สามารถเข้าชม "ศูนย์การท่องเที่ยวเกษตรบางรักน้อย" เพื่อเรียนรู้วิถีชีวิตของชาวสวนนนท์ และชิมผลไม้ขึ้นชื่อ ได้แก่ ทุเรียน มังคุด และผลไม้อื่นๆ ได้อีกด้วย

ทุเรียนระยอง

ในช่วงเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน "ระยอง" ได้ชื่อว่า เป็นหนึ่งในแดนสวรรค์ของผลไม้ ที่มีผลไม้หลากหลายชนิด ทั้ง เงาะ มังคุด ทุเรียน ฯลฯ แต่ที่ขึ้นชื่อขั้นอันดับหนึ่งในใจก็ต้อง "หมอนทองระยอง" ตามด้วย "ชะนีระยอง" เดิม "ทุเรียนหมอนทอง" มีถิ่นกำเนิดดั้งเดิมอยู่ใน จ.นนทบุรี ต่อมาได้มีการขยายพันธุ์ไปปลูกในหลายจังหวัดของไทย โดยเฉพาะที่ระยอง ซึ่งมีการจัดงานประกวดทุเรียนเป็นประจำทุกปี เรียกว่า "งานวันเกษตร และของดีจังหวัดระยอง" ปรากฏว่า "ทุเรียนหมอนทอง" สายพันธุ์ที่ปลูกในพื้นที่ จ.ระยอง สามารถคว้ารางวัลที่ 1 ได้ถึง 3 ปีซ้อน

โดยมีลักษณะเฉพาะสายพันธุ์คือ รูปทรงของผลสวย พูเนื้อขนาดใหญ่ เปลือกผลค่อนข้างบาง เมล็ดลีบ ให้เนื้อหนาแน่นและละเอียดเนียน แม้สุกงอมเนื้อจะไม่เละมาก เป็นสีเหลืองเข้ม รสชาติหวานอร่อย ดังนั้น หากใครมาเยือนระยองในช่วงนี้ ก็จะพบกับทุเรียนและผลไม้อื่นๆ ที่เพิ่งเก็บจากต้นในตลาดผลไม้และตามแผงริมทางมากมาย ยิ่งกว่านั้น ยังสามารถเข้าไปเที่ยวชมภายในสวนผลไม้ต่างๆ ที่เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าไปชมและชิมทุเรียนกันได้สดๆ จากต้น





ทุเรียนจันทบุรี

สำหรับคนที่ชื่นชอบ "ทุเรียนจันทบุรี" ไม่มีใครไม่รู้จัก "ทุเรียนพวงมณี" ซึ่งกำลังได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ ทุเรียนพวงมณีนับเป็นทุเรียนพันธุ์พื้นเมืองมีมาแต่ดั้งเดิม ปลูกมากที่จันทบุรี จุดเด่นคือ มีรสชาติอร่อย หวานจัด เนื้อละเอียดเนียน สีเหลืองเข้ม ทั้งยังทนโรคกว่าพันธุ์อื่นๆ

ส่วนอีกพันธุ์ที่กำลังได้รับความนิยมเช่นกันก็คือ "ทุเรียนนกหยิบ" ซึ่งเป็นพันธุ์ดั้งเดิมของ จ.นนทบุรี แต่นำไปปลูกในแถบจันทบุรี ระยอง และตราด มีรสชาติความอร่อยใกล้เคียงกับหมอนทอง แต่จะมีความหวานมันจัดกว่า เนื้อค่อนข้างละเอียดเป็นสีเหลืองเข้ม เมล็ดลีบ ทรงผลเหมือนกับหมอนทอง แต่หนามจะละเอียดและถี่คล้ายพวงมณี รสชาติจะหวานมันตั้งแต่ขณะผลยังห่ามอยู่ และหวานมันจัดเมื่อผลสุกเต็มที่ ขณะที่ "พันธุ์นกกระจิบ" ซึ่งคนมักจำสับสนกับพันธุ์นกหยิบนั้น เป็นพันธุ์พื้นเมืองของนนทบุรี เดิมชื่อ "พันธุ์พระศรี" เมื่อนำมาปลูกที่ระยองผลมีขนาดเล็ก รูปทรงคล้ายนกกระจิบ จึงตั้งชื่อใหม่ว่านกกระจิบ

ทุเรียนอุตรดิตถ์

"ลับแล" วันนี้ ถือเป็นในเมืองท่องเที่ยววิถีชีวิตชุมชน ที่มีแหล่งท่องเที่ยวน่าสนใจ เช่น "วัดพระบรมธาตุทุ่งยั้ง" "วัดพระแท่นศิลาอาสน์" "วัดเจดีย์คีรีวิหาร" (วัดป่าแก้ว) "น้ำตกแม่พูล" นอกจากนี้ ยังเป็นเมืองที่เด่นในด้านอาหารการกิน มีของกินพื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์ ทั้งยังเป็นที่รู้จักกันดีในฐานะเมืองผลไม้ โดยเฉพาะทุเรียนเลื่องชื่อของ อ.ลับแล จ.อุตรดิตถ์ ที่ชื่อ "หลงลับแล"

เดิมเป็นทุเรียนพันธุ์พื้นเมือง แต่ได้มีการผสมข้ามพันธุ์กันไปมา จนได้ทุเรียนพันธุ์ดี "หลงลับแล" ได้ชื่อมาจากเจ้าของต้น คือ นางหลง อุประ ชาวสวนทุเรียนใน อ.ลับแล ได้รับรางวัลยอดเยี่ยมจากการประกวดทุเรียนของกรมส่งเสริมการเกษตร และ จ.อุตรดิตถ์ เมื่อปี พ.ศ. 2520 โดยได้รับการรับรองพันธุ์ในปี พ.ศ. 2521

หลังจากนั้นก็ได้มีการนำยอดทุเรียนหลงลับแลจากต้นเดิมมาขยายพันธุ์ด้วยวิธีเสียบยอด ทาบกิ่ง และขยายพันธุ์ต่อมา ลักษณะของทุเรียนหลงลับแลจะมีผลขนาดเล็ก เป็นทรงกลมรีร่องพูไม่ลึก มองดูกลมไปทั้งผล ทุเรียนหลงลับแลนี้นับเป็นพันธุ์เดียว ที่มีการพัฒนาและปรับปรุงสายพันธุ์ด้วยตัวเอง คุณสมบัติเด่นคือ กลิ่นไม่แรง เปลือกบาง มีเมล็ดตายเกิน 50% เนื้อละเอียด นุ่ม หอม มัน และไม่หวานจนเกินไป

ด้วยความที่ทุเรียนพื้นบ้านพันธุ์นี้ปลูกได้เฉพาะใน ต.แม่พูล เท่านั้น จึงทำให้หารับประทานยาก โดยฤดูกาลของทุเรียนหลงลับแลจะอยู่ในช่วงเดือนเมษายน-สิงหาคม ด้วยเหตุนี้ ชมรมชาวสวนแม่พูลจึงได้จัดทำเฟซบุ๊ก "หลงลับแล" ขึ้นเพื่อให้สามารถสั่งซื้อได้ทางออนไลน์ โดยจะรายงานราคาทุเรียนเมื่อสั่งซื้อในแต่ละวัน พร้อมบริการจัดส่งทางไปรษณีย์ นอกจากนี้ทุเรียนทุกลูกยังติดสติกเกอร์รับรองมาตรฐานจากชมรมชาวสวนแม่พูล ว่าเป็นทุเรียนหลงลับแลของแท้อีกด้วย



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

● ทุเรียนนนท์

● สวนอภิรัญญา
ที่ตั้ง : 74/23 ต.บางรักน้อย อ.เมือง จ.นนทบุรี
โทร. 08 9695 0037

● สวนลุงแสวง นาคนาค
ที่ตั้ง : ม. 1 ต.บางรักน้อย อ.เมือง จ.นนทบุรี
โทร. 08 5921 8628

● สวนตาก้าน บางกร่าง
ที่ตั้ง : ปากคลองลัดบางกร่าง ริมคลองบางกอกน้อย ถ.ราชพฤกษ์ อ.เมือง จ.นนทบุรี
โทร. 08 9812 6539

● สวนอาหารนัดพบ
ที่ตั้ง : 29 ม. 7 ถ.พิบูลย์สงคราม ต.สวนใหญ่ อ.เมือง จ.นนทบุรี โทร. 0 2525 2699

● ทุเรียนอุตรดิตถ์

● เฟซบุ๊ก "หลงลับแล" คัดทุเรียนหลงลับแลส่งตรงทั่วประเทศ "หลงทุกลูก อร่อยทุกคำ" ด้วยบริการจัดส่งทางไปรษณีย์ ทุเรียนทุกลูกติดสติกเกอร์รับรองมาตรฐาน จากชมรมชาวสวนแม่พูล

● สวนห้วยจันทน์ผา
ที่ตั้ง : เทศบาลหัวดง ต.แม่พูล อ.ลับแล จ.อุตรดิตถ์ โทร. 08 6928 4180 (ส่งทางรถไฟทั่วประเทศ)

● สวนครูไพรัน โทร. 08 5050 9920
www.facebook.com/suankruPirun

● ทุเรียนระยองและจันทบุรี

● สวนสุภัทราแลนด์
ที่ตั้ง : 70 ม.10 ต.หนองละลอก อ.บ้านค่าย จ.ระยอง โทร. 0 3889 2048-9

● สวนประสมทรัพย์
ที่ตั้ง : 108/7 ม.5 ต.บางบุตร อ.บ้านค่าย จ.ระยอง โทร. 08 1481 6598

กิจกรรม

● แหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรศูนย์ส่งเสริม และพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงเกษตรบางรักน้อย (สวนทุเรียนประวัติศาสตร์/ สวนทุเรียนโบราณ) ซ.ไสวพล ต.บางรักน้อย อ.เมือง จ.นนทบุรี โทร. 0 2580 0705 นักท่องเที่ยวสามารถชมได้เกือบทั้งปี โดยเฉพาะฤดูกาลเก็บผลผลิตระหว่างเดือนเมษายน-พฤษภาคม และช่วงเทศกาลทุเรียนนนท์(นัดหมายล่วงหน้า ค่าบริการเข้าชมสวนท่านละ 10 บาท)

● งานกินทุเรียนนนทบุรี จัดขึ้นระหว่าง 16-26 มิถุนายน ของทุกปี สอบถาม โทร. 0 2921 6230





เทศกาล

"เทศกาลทุเรียนและผลไม้เมืองลับแล" วันที่ 1-3 มิถุนายน ของทุกปี สอบถามเพิ่มเติม โทร. 0 5452 1127



- สวนป่าหนัน
ที่ตั้ง : 60 ม.14 หมู่บ้านยายดา ต.ตะพง อ.เมือง จ.ระยอง โทร. 08 1300 9518
- สวนสาวลุดใจ
ที่ตั้ง : ม.1 ต.พลิ้ว อ.แหลมสิงห์ จ.จันทบุรี โทร. 08 1377 3190
- บ้านสวนคุณหลิม
ติดต่อ : โทร. 08 5071 4549
IG : bansuankhunlim
- สวนอุฏารัตน์
ที่ตั้ง : 10 ม.1 ต.พลิ้ว อ.แหลมสิงห์ จ.จันทบุรี โทร. 08 9215 9909
- สวนผู้ใหญ่คำนึง
ที่ตั้ง : 6/1 ม.12 ต.สองพี่น้อง อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี โทร. 08 9092 9596

เทศกาล

- “ของดีเมืองจันท์วันผลไม้... สีสันตะวันออก” วันที่ 23-31 พฤษภาคม ของทุกปี สอบถามเพิ่มเติม โทร. 0 3865 5420-1

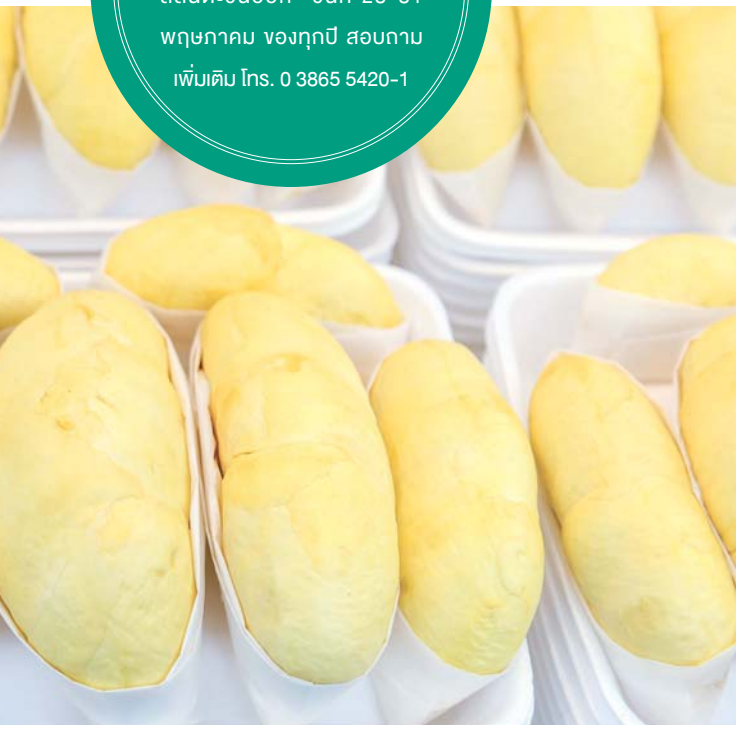
กรุงเทพฯ

ทุเรียนอุตรดิตถ์

- แม่แอ๊วหลงลับแล
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
- แจ๋
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 09 8676 7589

ทุเรียนระยองและจันทบุรี

- ผลไม้ปราณี
ที่ตั้ง : ตลาดสามย่าน ซ.จุฬาฯ 9 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 08 9178 9142
- ทุเรียนน้องนิดระยอง
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 0 2279 2080
- ตา-ต้อย คนระยอง (มีบริการบรรจุหีบห่อสำหรับไปต่างประเทศ)
ที่ตั้ง : แผงที่ 7/26, 8/30 ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 08 5212 8013, 08 9818 6530
- อ้อย (มีบริการบรรจุหีบห่อสำหรับไปต่างประเทศ)
ที่ตั้ง : แผงที่ 4/25-26 ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 08 1636 7424, 08 1752 2121
- ทุเรียนมดยิ้ม
ที่ตั้ง : เยื้องหน้าหมู่บ้านฉัตรแก้ว ถ.แฮปปี้แลนด์ คลองจั่น บางกะปิ กรุงเทพฯ
โทร. 08 6514 6380 (บริการเดลิเวอรี่ สั่งซื้อล่วงหน้า 2-3 ชั่วโมง)
- ทุเรียนนิ้วทอง (เยาวราช)
ที่ตั้ง : ตรงข้าม ซ.แปลงนาม ถ.เยาวราช สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ โทร. 08 5666 6428
- ทุเรียนนายยุทธ
ที่ตั้ง : ตรงข้ามโรงพยาบาลสัตว์ศรีวรา ถ.ลาดพร้าว 94 (ปัญจมิตร) วังทองหลาง กรุงเทพฯ โทร. 08 1919 9236





ส้มโอ

ในช่วงฤดูร้อนตั้งแต่เดือนเมษายน-มิถุนายน ผลไม้ลูกโตๆ อย่าง "ส้มโอ" นี่ละชุ่มฉ่ำชื่นใจเป็นที่สุด ด้วยสรรพคุณในการเป็นผลไม้ที่ช่วยแก้กระหายได้อย่างดี มีวิตามินซี แร่ธาตุ และสารต้านอนุมูลอิสระ รับประทานเป็นประจำช่วยป้องกันเลือดออกตามไรฟัน ผิวพรรณสดใส ตาสวย ช่วยขับลมในกระเพาะ ในขณะที่เปลือกยังมีน้ำมันหอมระเหย ใช้ทำยาแก้วิงเวียน คลื่นไส้ ด้วยประโยชน์มากมาย ทั้งยังปลูกได้หลายพันธุ์ ในหลากหลายพื้นที่ ส้มโอจึงเป็นผลไม้ที่ขึ้นชื่อในหลายต่อหลายท้องถิ่น ดังนี้

ส้มโอนครชัยศรี

เลื่องชื่อลือนามมาแต่ไหนแต่ไร สำหรับ "ส้มโอนครชัยศรี" ที่ปลูกส้มโอกันมากตั้งแต่คลองมหาสวัสดิ์ คลองทรงคนอง และตลาดท่านา ในเขต อ.นครชัยศรี และ อ.สามพราน จ.นครปฐม สาเหตุที่ทำให้ส้มโอย่านนี้มีรสชาติอร่อยแตกต่างจากที่อื่นก็เพราะนิยมปลูกกันในดินเลน ที่มีการทับถมของตะกอนดินจากทะเล ทำให้มีธาตุอาหารสมบูรณ์แบบ บวกกับสภาพอากาศที่ร้อนชื้นจึงเหมาะสำหรับการเจริญเติบโต ส้มโอที่นี่จึงมีรสชาติหวานฉ่ำ ไม่ขม ไม่ติดรสซ่า ส่งผลให้ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เป็นเครื่องยืนยันว่า ต้องปลูกในแถบนครชัยศรีเท่านั้นจึงจะได้ชื่อว่าส้มโอนครชัยศรีที่แท้จริง

โดยส้มโอที่ปลูกกันมากในพื้นที่แถบนี้ก็ได้แก่ ส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้ง และส้มโอทองดี สำหรับส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้งนี้เนื้อจะมีสีขาวอมเหลืองคล้ายน้ำผึ้ง รสหวานฉ่ำ แทบไม่มีรสเปรี้ยวเลย เนื้อนิ่ม และลูกโต ขณะที่พันธุ์ทองดี เนื้อจะมีสีขาวอมชมพูฉ่ำ ผลไม้ใหญ่มาก มีรสหวานนำ อมเปรี้ยวเล็กน้อย เวลาเลือกซื้อต้องเลือกที่ลูกหนักๆ เพราะเปลือกจะบาง และเนื้อเยอะ

ส้มโอขาวใหญ่อัมพวา

ว่ากันว่า ส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ จาก อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม หรือ "ส้มโอขาวใหญ่อัมพวา" นี้ จะอร่อยที่สุดในเดือนเมษายน ส้มโอพันธุ์นี้จะมีลักษณะผลดก และต้นเตี้ย จนสามารถเด็ดลูกจากต้นลงมาชิมได้เลย ส่วนเนื้อก็จะโดดเด่นตรงที่ไม่ค่อยมีเมล็ด กลีบของเนื้อส้มหรือที่ชาวสวนเรียกว่า "กุ้ง" จะเป็นสี







น้ำผึ้ง รสชาติหวานกรอบ และมีกลิ่นหอมเป็นเสน่ห์เฉพาะตัว เมื่อรับประทานแล้วให้ความรู้สึกสดชื่นชุ่มคอ ที่อร่อยเช่นนี้ก็เพราะปลูกในพื้นที่มีตะกอนดินปากแม่น้ำที่อุดมสมบูรณ์ เป็นหนึ่งในของฝากขึ่อดังของอัมพวาและแม่กลอง เวลาเลือกซื้อให้ดูลักษณะผลต้องแป้นๆ ตาน้ำมันบนผิวเปลือกห่างๆ เมื่อกดดูที่ก้นเปลือกจะยุบลง เมื่อแกะดูก็จะได้ส้มโอที่แก่พอดีกินเนื้อแห้ง ไม่แฉะ

ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท

ส้มโอพันธุ์ดีที่สร้างชื่อให้กับ จ.ชัยนาท โดยส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวานี้จากประวัติพบว่า มีชาวบ้านชื่อ "นางผึ้ง" เป็นผู้นำส้มโอมาปลูกในพื้นที่ ต.คุ้งสำเภา อ.มโนรมย์ จ.ชัยนาท เป็นครั้งแรกเมื่อ 200 ปีก่อน และยังคงปลูกมาจนถึงทุกวันนี้ ด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัวคือ มีรสชาติหวานซ่อนเปรี้ยว ไร้เมล็ด เนื้อสีเหลืองน้ำผึ้ง ค่อนข้างแห้ง และกรอบ จึงทำให้เป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย ทั้งยังเป็นส้มโออีกแหล่งที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ปกติแล้ว "ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท" จะออกสู่ตลาดเพียงปีละครั้ง ช่วงประมาณเดือนกรกฎาคม-กันยายน แต่ในบางสวนก็สามารถบังคับผลผลิตให้ออกนอกฤดูได้ เราจึงมีส้มโอแสนอร่อยให้ชิมกันในช่วงเดือนธันวาคม-มกราคม และมีนาคม-เมษายน อีกด้วย

ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

อัญมณีเนื้องามแห่งลุ่มแม่น้ำปากพนัง ที่ชวนให้สะดุดตากับส้มโอผลโต เนื้อมีสีชมพูอมแดงคล้ายทับทิม จึงได้ชื่อว่า "ทับทิมสยาม" โดยส้มโอพันธุ์นี้ได้จากการที่นายสมหวัง มัสแหละ เกษตรกรผู้มีความรู้เรื่องการปลูกส้มโอ ได้ทดลองนำกิ่งส้มโอพันธุ์สีชมพู ซึ่งเป็นพันธุ์พื้นเมืองจาก อ.ยะรัง จ.ปัตตานี มาปลูกที่บ้านแสงวิมาน ม.13 ต.คลองน้อย อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช ซึ่งเป็นหมู่บ้านแรกใน อ.ปากพนัง ที่มีการปลูกส้มโอ โดยก่อนหน้านี้จะปลูกส้มโอจากนครชัยศรี แต่เมื่อได้มีการนำส้มโอจากปัตตานีมาปลูกปรากฏว่าได้รสชาติที่หวานขึ้นกว่าที่ปัตตานี จึงได้มีการปรับปรุงสายพันธุ์ จนในที่สุดก็ได้ส้มโอที่มีเนื้อสีแดงเข้มราวกับทับทิม มีรสชาติหวาน ไม่ขมติดลิ้น กลิ่นหอมนุ่ม เนื้อผลหรือกุ้งมีขนาดเล็ก เบียดแน่น ไม่แตก ไม่แฉะ เนื้อสีชมพูอมแดงเข้มสวยไม่เหมือนใคร ที่สำคัญ ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ว่า "ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง" จะมีเพียงแห่งเดียว นั่นคือ บริเวณลุ่มน้ำปากพนัง ซึ่งจะมีผลผลิตมากตั้งแต่ตุลาคม-ธันวาคม ของทุกปี

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

● ส้มโอทองดีนครชัยศรี

● สวนส้มไทยทวี
ที่ตั้ง : 41/2 ม.1 ต.ทรงคนอง อ.สามพราน จ.นครปฐม โทร. 08 1857 8590

● ส้มโอ เจ๊หมวย & เอ๋
ที่ตั้ง : ตลาดท่านา ถ.ธรรมสพน์ ต.นครชัยศรี อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม โทร. 08 1705 6093

● สีฟ้า
ที่ตั้ง : ตลาดท่านา ถ.ธรรมสพน์ ต.นครชัยศรี อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม โทร. 0 3433 1233, 0 3433 3465, 0 3433 8088

● ตลาดสุขใจ
ที่ตั้ง : กม.32 ถ.เพชรเกษม อ.สามพราน จ.นครปฐม โทร. 0 3432 2544 ต่อ 5272

● ตลาดน้ำดอนหวาย
ที่ตั้ง : ต.บางกระทึก อ.สามพราน จ.นครปฐม

● ตลาดน้ำวัดลำพญา
ที่ตั้ง : ริมฝั่งแม่น้ำท่าจีนหน้าวัดลำพญา ต.ลำพญา อ.บางเลน จ.นครปฐม



● ตลาดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ นครปฐม
ที่ตั้ง : 15/13 ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม

● ส้มโอขาวใหญ่อัมพวา

● สวนคุณสมทรง แสงตะวัน (กลุ่มผู้ผลิตส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ ต.บางพรหม)
ที่ตั้ง : 29/2 ม.3 ต.บางพรหม อ.บางคนที จ.สมุทรสงคราม โทร. 0 3476 1985
● สวนถนอมจิต
ที่ตั้ง : 9 ม.3 ต.บางสะแก อ.บางคนที จ.สมุทรสงคราม โทร. 08 1736 4301
● สวนวรฉัตร (บ้านสวนวรฉัตร รีสอร์ท อัมพวา)
ที่ตั้ง : 16/1 ม.7 ต.เหมืองใหม่ อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม โทร. 08 7125 3476
● ตลาดน้ำอัมพวา
ที่ตั้ง : อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

● ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท

● สวนส้มโอโชคชัย
ที่ตั้ง : 185 ม.8 ต.นางลือ อ.เมือง จ.ชัยนาท โทร. 08 1379 9166
● แผงขายส้มโอหน้าสวนนกชัยนาท
ที่ตั้ง : เชิงเขาพลอง ม.4 ต.เขาท่าพระ อ.มโนรมย์ จ.ชัยนาท

● ส้มโอทับทิมสยาม

● ไร่สวัสดิ์สุข
ที่ตั้ง : 39 ม.15 ต.คลองน้อย อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช
โทร. 0 7539 9801, 08 9605 4388
● วิลล่ามาร์เก็ต ทุกสาขา
www.villamarket.com

กรุงเทพฯ

● ส้มโอคุณยาย
ที่ตั้ง : ตลาดอ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 1657 3695, 08 1431 9655
● เสริมทรัพย์ส้มโอทับทิมสยาม
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 09 2656 5158
● ส้มโอ ร้านน้องมะละกอ จำหน่ายส้มโออัมพวา และส้มโอนครชัยศรี
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
● ตลาดบองมาร์เช่
ที่ตั้ง : ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ









สับปะรด

"สับปะรด" ผลไม้ที่แม้จะหาง่าย และมีราคาไม่สูงแต่ทว่ามีคุณประโยชน์มาก ด้วยเป็นผลไม้ที่มีกากใยสูง ช่วยเรื่องระบบขับถ่าย ระบบการย่อย มีวิตามินบี 1 ช่วยป้องกันเหน็บชา มีวิตามินบี 6 ช่วยในการทำงานระบบประสาทและเม็ดเลือด ทั้งยังมีเอนไซม์โบรมีเลนช่วยลดการอักเสบ และแผลบวมหลังการผ่าตัด

สับปะรดเป็นพืชที่ปลูกง่าย ทนแล้ง และเติบโตได้เกือบทุกภาคของไทย ทั้งยังมีสายพันธุ์ที่หลากหลายให้เลือกรับประทานได้ตามใจชอบ ที่สำคัญนอกจากรับประทานสดแล้ว ยังสามารถนำมาปรุงเป็นอาหาร ขนม และแปรรูปได้อีกด้วย

สับปะรดปราณบุรี

อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์นั้นนับเป็นพื้นที่หลักที่นิยมปลูกสับปะรดกันมาก โดยพันธุ์ที่แพร่หลาย ก็ได้แก่ พันธุ์ปัตตาเวีย ซึ่งเป็นสับปะรดพันธุ์แรกที่มีผู้นำมาจากมลายู โดยนำมาปลูกที่บ้านท่าข้าม ต.วังก์พง อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์

สับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียจะมีลักษณะก้านผลสั้น ผลใหญ่คล้ายรูปทรงกระบอก แต่สะโพก (โคน) ใหญ่ปลายเรียว สีเปลือกเขียวเมื่อยังอ่อนแต่เมื่อแก่จัดจะมีสีเหลืองอมส้ม ตาค่อนข้างลึก เปลือกหนา เนื้อสีเหลืองอ่อน ค่อนข้างละเอียด แต่มีเยื่อในเนื้อ แกนใหญ่ รสหวานน้ำฉ่ำ และด้วยมีรสชาติอร่อย จึงกลายเป็นที่เลื่องลือกันในชื่อ "สับปะรดปราณบุรี" ต่อมาภายหลังได้มีการขยายพื้นที่ปลูกกันมาก อีกทั้งยังมีการตั้งโรงงานแปรรูปสับปะรด จึงทำให้จ.ประจวบคีรีขันธ์ กลายเป็นแหล่งปลูกสับปะรดที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ

สับปะรดศรีราชา

เป็นสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย นิยมปลูกตามที่ลาดเชิงเขา พื้นที่ราบลุ่ม และที่ราบชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกของอ่าวไทย โดยเฉพาะที่ อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี และขึ้นทะเบียนส่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์(GI) เมื่อวันที่ 15 สิงหาคม พ.ศ. 2548 รูปร่างผลกลมรี มีปลายจุกแหลม ผิวผลดิบมีสีเขียวคล้ำ



เมื่อสุกมีสีเขียวอมเหลือง ตาตื้น เนื้อละเอียด สีเหลืองอ่อน แต่หากเป็นช่วงหน้าร้อนสีจะเข้มขึ้น ไส้ใหญ่ รสชาติหวานฉ่ำ มีกลิ่นหอมน้ำเยอะ เก็บเกี่ยวผลผลิตได้เกือบทั้งปี แต่จะมีผลผลิตมากในช่วงเดือนเมษายน-มิถุนายน และตุลาคม-ธันวาคม

สับปะรดสวนผึ้ง หรือสับปะรดบ้านคา

ถ้านึกถึงสับปะรดแสนอร่อย รสชาติฉ่ำหวาน ไม่กัดลิ้น คงต้องนึกถึง "สับปะรดสวนผึ้ง" หรือแท้จริงแล้วคือ "สับปะรดบ้านคา" ทั้งนี้เพราะ ต.หนองพันจันทร์ อ.บ้านคา จ.ราชบุรี (อดีตเป็นอำเภอเดียวกับสวนผึ้งทำให้เรียกสับปะรดแถวนี้ว่า สับปะรดสวนผึ้ง) ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีการปลูกสับปะรดมากที่สุดใน จ.ราชบุรี มีการปลูกสับปะรดเป็นอาชีพนับแสนไร่

ด้วยสภาพภูมิประเทศที่เป็นแอ่งกระทะมีภูเขาล้อมรอบ ลักษณะดินเป็นดินร่วนปนทรายและมีแมกนีเซียมสูง จึงเป็นพื้นที่ที่เหมาะแก่การปลูกสับปะรด ให้มีรสชาติหวานอร่อยเป็นที่สุด

สับปะรดห้วยมุ่นอุตรดิตถ์

ของดีแห่งเมืองอุตรดิตถ์ ว่ากันว่า หน่อพันธุ์แต่เดิมนั้นเป็นพันธุ์ปัตตาเวีย ที่หอบหิ้วมาจากระยอง และชลบุรี เมื่อนำมาปลูกบนพื้นที่เชิงเขาและดอยสูงจากระดับน้ำทะเลไม่ต่ำกว่า 400 เมตร จึงเกิดลักษณะดีคือ เนื้อสีเหลืองน้ำผึ้ง รสหวานแหลม ฉ่ำ ไม่กัดลิ้น เนื้อเยอะ ตาตื้น เยื่อต่ำ ขนาดผลเล็ก น้ำหนักผลประมาณ 1-3 กิโลกรัม อร่อยพอดีอิ่ม นิยมรับประทานผลสดมากกว่านำไปแปรรูป ถือเป็นพืชเศรษฐกิจสร้างชื่อให้กับ ต.ห้วยมุ่น อ.น้ำปาด จ.อุตรดิตถ์ เป็นอย่างมาก

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

● สับปะรดปราณบุรี

● ร้านค้าริมทาง

ถ.เพชรเกษม (ทางหลวงหมายเลข 4) ช่วง อ.หัวหิน-อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์

● สับปะรดศรีราชา

● สุเทพสับปะรด

ที่ตั้ง : ตลาดไท 32/44 ถ.พหลโยธิน ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี โทร. 08 1441 1546

● สับปะรดสวนผึ้ง

● ไร่สับปะรด คุณหนึ่ง-เฉลิมชัย ศรีถม

ที่ตั้ง : 1 ม.4 ต.หนองพันจันทร์ อ.บ้านคา จ.ราชบุรี

โทร. 08 1572 4372

● ไร่คุณลำพูน เผ่าฉนวน

ที่ตั้ง : 34 ม.9 ต.หนองพันจันทร์ อ.บ้านคา จ.ราชบุรี

โทร. 08 1513 3232

● สับปะรดห้วยมุ่น

● ไร่คุณบันแล และคุณรัตนา มาดีคาน

ที่ตั้ง : ต.ห้วยมุ่น อ.น้ำปาด จ.อุตรดิตถ์

โทร. 08 1740 3954

สับปะรดภูเก็ต

ไม่ใช่เรื่องเกินเลยแต่อย่างใดที่ใครต่อใครจะบอกว่า จะกินสับปะรดภูเก็ตให้อร่อยต้องที่ภูเก็ตเท่านั้น เพราะด้วยสภาพพื้นที่ใน จ.ภูเก็ต ส่วนมากเป็นดินปนทรายและมีความเป็นกรดสูง เมื่อปลูกสับปะรดจึงให้ผลดี มีรสชาติอร่อยแตกต่าง นั่นคือมีกลิ่นหอมอ่อนๆ เนื้อกรอบแน่น ผลเล็ก 1-2 กิโลกรัม ผลสุกแก่จะให้รสหวานจัด

แต่หากชอบรับประทานสับปะรดรสชาติอมเปรี้ยว ให้เลือกผลที่ผิวมีสีเขียวปนเหลือง หากชอบรสหวานฉ่ำก็เลือกผลที่มีสีเหลืองอมส้มทั่วผลแล้ว อีกทั้งถ้าเป็นคนภูเก็ตแท้ๆ เวลาปอกสับปะรดจะต้องปอกแต่เปลือกเอาตาออก (ห้ามตัดก้าน) จากนั้นผ่าสับปะรดออกเป็นสี่ส่วนให้เหลือก้านไว้จับ เพื่อให้สามารถกินแกนกลางกรอบๆ และด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ทางจังหวัดจึงได้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน พ.ศ. 2552

● สับปะรดภูแล

● ไร่สับปะรดป้าสว่าง กันทะเตียน

ที่ตั้ง : 98 ม.18 ต.บ้านดู่ อ.เมือง จ.เชียงราย

โทร. 08 6915 9329

● ไร่พอใจ

ที่ตั้ง : จ.เชียงราย โทร. 08 5233 9636 (มีผลิตภัณฑ์จำหน่ายในกรุงเทพฯ เช่น ตลาด อ.ต.ก. ตลาดนัดข้าง SCB Park และห้างสรรพสินค้าชิบูญ่า ประตูน้ำ)

● กลุ่มผู้ปลูกสับปะรดภูแล-นางแล สังกัดสหกรณ์การเกษตร จ.เชียงราย

ที่ตั้ง : 160 ม.13 ต.นางแล อ.เมือง จ.เชียงราย

โทร. 08 5033 5518

● สับปะรดภูเก็ต

● กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดภูเก็ต

โทร. 08 3389 7614

● สวนคุณวิชัย แซ่ตัน

ที่ตั้ง : 99/1 ม.4 ต.ศรีสุนทร อ.ถลาง จ.ภูเก็ต

โทร. 08 1271 4598





สับปะรดภูแลเชียงราย

จากประวัติเล่าว่าเมื่อ พ.ศ. 2520 นายอเนก ประทีป ณ ถลาง อาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ได้นำหน่อพันธุ์สับปะรดภูเก็ตมาปลูกใน ต.นางแล อ.เมือง จ.เชียงราย จึงเกิดการเอาชื่อ "ภูเก็ต" มารวมกับ "ภูแล" และเรียกเป็น "สับปะรดภูแล"

เทศกาล

งานวันสับปะรดบ้านคา จ.ราชบุรี
งานจัดช่วงเดือนเมษายน-พฤษภาคมของทุกปี

หลังจากย้ายถิ่นฐานจากใต้มาอยู่เหนือ ก็ทำให้สับปะรดภูแลนั้นแตกต่างจากพันธุ์ดั้งเดิมที่อยู่ภูเก็ตคือ มีขนาดผลเล็ก น้ำหนักผลประมาณ 0.15-1 กิโลกรัม มีความยาวของจุกพอๆ กับขนาดผล ผลสุกจะมีสีเหลืองปนเขียวไปจนเหลืองทั้งผล ตาโปน เนื้อข้างในกรอบ สีเหลือง รสหอมหวานกำลังรับประทาน แกนกลางกรอบ จนสามารถรับประทานได้ทั้งผล

นอกจากสับปะรดนานาชนิดที่กล่าวมาแล้วนี้ ประเทศไทยของเรายังมีสับปะรดของดีในถิ่นอื่นๆ อีกมากมาย เช่น สับปะรดไร่ม่วง จ.เลย หวานกรอบ สับปะรดลำปาง เนื้อแน่น หวาน ฉ่ำ สับปะรดฉีกตาเมืองเพชร สับปะรดตราดสีทอง ฯลฯ



WHERE TO BUY

กรุงเทพฯ

- ตลาด อ.ต.ก.
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
- ตลาดสามย่าน
ที่ตั้ง : ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ
- ตลาดบองมาร์เช่
ที่ตั้ง : ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ
- ตลาดราชวัตร
ที่ตั้ง : ถ.นครไชยศรี ดุสิต กรุงเทพฯ



กาแฟ

คำว่า "กาแฝ" ปรากฏในหนังสืออักขราภิธานศรับท์ของหมอบรัดเลย์ ตีพิมพ์เมื่อปี พ.ศ. 2416 ว่า กาแฝต้นไม้อย่างหนึ่ง มาแต่เมืองนอก เม็ดมันต้มน้ำร้อนกินคล้ายใบชา มีบันทึกว่า เมืองไทยปลูกกาแฟมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ทว่าแพร่หลายจริงจัง นิยมปลูกและนิยมดื่มก็ล่วงเข้ามาสมัยรัตนโกสินทร์ ใน พ.ศ. 2367 สมัยรัชกาลที่ 3 ประเทศไทยเริ่มมีการติดต่อค้าขายกับชาวต่างประเทศ เช่น อังกฤษ เนเธอร์แลนด์ ฯลฯ จึงได้มีการนำกาแฟมาทดลองปลูกกันในพระบรมมหาราชวัง และแจกจ่ายให้เหล่าเสนาบดีเพาะต้นกาแฟไปปลูกกัน

กระทั่งในสมัยรัชกาลที่ 4 เมื่อคราวสมเด็จพระมหาประยูรวงศ์ (ซึ่งมีสวนกาแฟ) มีโอกาสได้ต้อนรับเซอร์จอห์น บาวริ่ง ราชทูตจากอังกฤษเข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีกับไทยจึงได้มอบกาแฟแก่เซอร์จอห์น บาวริ่ง ไปเป็นตัวอย่างถึง 3 กระสอบ นอกจากนี้ พ่อค้าชาวดัตช์หรือชาวอังกฤษจากแหลมมลายูก็ได้นำกาแฟเข้ามาแลกเปลี่ยนกับสินค้าของพ่อค้าชาวไทย จึงได้มีการนำพันธุ์กาแฟมาปลูกในพื้นที่ภาคใต้

จากข้อมูลพบว่า มีการนำกาแฟ "พันธุ์โรบัสต้า" เข้ามาปลูกเป็นครั้งแรกในเมืองไทยราว ปี พ.ศ. 2447 โดยชาวไทยอิสลามชื่อนายตีหมุน ที่ ต.บ้านตะโหนด อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา สันนิษฐานว่า นำเข้ามาจากอินโดนีเซียเนื่องจากช่วงนั้นอินโดนีเซียกำลังตื่นตัวในการปลูกกาแฟโรบัสต้า

นอกจากนี้ จากบันทึกของพระสารศาสตร์พลขันธ์ (นายเจรินี-ชาวอิตาลี) ยังระบุว่า เมืองไทยมีการนำกาแฟ "พันธุ์อาราบิก้า" เข้ามาปลูกตั้งแต่ปี พ.ศ. 2493 ต่อมาในช่วงปี พ.ศ. 2515-2522 ได้มีการดำเนินโครงการปลูกพืชทดแทนฝิ่นในเขตภาคเหนือ พบว่ากาแฟอาราบิก้ามีศักยภาพในการปลูกทดแทนฝิ่นได้ หลังจากนั้นโครงการพัฒนาดอยตุงฯ จึงได้มีการส่งเสริมให้ชาวเขาหันมาปลูกกาแฟอาราบิก้าทดแทนฝิ่นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2523 จนถึงปัจจุบัน

กาแฟดอยตุง

"เชียงราย" นับเป็นแหล่งผลิตกาแฟที่สำคัญของไทย ด้วยลักษณะของภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง "กาแฟดอยตุง" ซึ่งได้ทำการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กาแฟดอยตุง (GI) เมื่อปี พ.ศ. 2549 เพื่อรักษาสิทธิ์และป้องกันการใช้ชื่อ "กาแฟดอยตุง" ไว้สำหรับกาแฟที่ปลูกจากแหล่งเดียว (Single Origin) นั่นคือ ที่ดอยตุง ต.รอบเวียง อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย บนความสูงกว่า 1,000 เมตร จากระดับน้ำทะเลขึ้นไปเท่านั้น เพื่อมิให้ใครนำเอาชื่อเสียงของกาแฟดอยตุงที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่ชาวบ้านบนดอยตุงสร้างมากับมือนั้นไปได้





ด้วยจุดเด่นของดอยตุงที่เน้นการปลูกกาแฟพันธุ์อาราบิก้า เนื่องจากเป็นพืชที่เหมาะกับพื้นที่สูง ช่วยฟื้นฟูพื้นที่เสื่อมโทรมจากการทำไร่เลื่อนลอย ทั้งยังเติบโตได้ใต้ป่าสูง นอกจากนี้ยังเป็นสายพันธุ์ที่มีต้นกำเนิดจากบราซิล ซึ่งเป็นสายพันธุ์ยอดนิยม และมีรสชาติดี นิยมดื่มกันทั่วโลกถึง 75% ทั้งยังมีคาเฟอีนต่ำเพียง 1.2% มีรสชาตินุ่มนวล กลมกล่อม และกลิ่นหอมอันรัญจวน

จิบกาแฟดอยตุงที่ไหนก็ไม่อิ่มใจเท่าได้ไปถึงแหล่ง คอกาแฟเมื่อมาถึงดอยตุงสามารถนั่งละเมียดที่โรงคั่วท่ามกลางบรรยากาศที่แวดล้อมไปด้วยเมล็ดพันธุ์กาแฟ หรือแกล้มออกซิเจนเต็มปอดที่ "สวนแม่ฟ้าหลวง" โดยคาเฟ่ดอยตุงในสวนแห่งแม่ฟ้าหลวงนี้ถือเป็นสาขาแรกๆ และเป็นหนึ่งในคาเฟ่ที่สวยงามที่สุดของดอยตุง

จากวันนั้นจนถึงวันนี้กว่า 25 ปีผ่านไป...บนพื้นที่ดอยตุง ด้วยสายพระเนตรอันยาวไกลของ "สมเด็จย่า" สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี และพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ที่นี่ไม่เพียงจะได้รับการพัฒนาให้เป็นไร่กาแฟคุณภาพดี ทดแทนการปลูกฝิ่น จำนวนกว่าล้านไร่ของชาวไทยภูเขาเท่านั้น แต่ยังได้สร้างอาชีพสร้างงานให้กับชาวไทยภูเขาได้มีชีวิตใหม่ ด้วยผลิตภัณฑ์กาแฟขั้นดีที่ชื่อ "กาแฟดอยตุง"

กาแฟดอยช้าง

"บ้านดอยช้าง" ได้ชื่อว่าเป็นแหล่งปลูกกาแฟชั้นดีของไทยอีกแห่ง โดยชื่อบ้านดอยช้างนั้นตั้งขึ้นตามลักษณะของภูเขาที่มีรูปร่างเหมือนช้างแม่ลูกสองเชือกหันหน้าไปทางทิศเหนือ ตั้งอยู่ที่ อ.แม่สรวย จ.เชียงราย มีความสูง 1,000-1,700 เมตรจากระดับน้ำทะเล อุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรทางดิน มีอากาศเย็นสบาย เหมาะแก่การปลูกอาราบิก้าสายพันธุ์ดี

เดิมทีบ้านดอยช้างเป็นที่อยู่ของชาวเผ่าม้ง จากนั้นในปี พ.ศ. 2458 ชนเผ่าลีซูได้อพยพเข้ามา กระทั่งในปี พ.ศ. 2526 ชนเผ่าอาข่าก็ตามเข้ามา ที่นี่จึงเป็นที่อยู่อาศัยของชาวไทยภูเขา 3 ชนเผ่า โดยยึดอาชีพปลูกฝิ่น กระทั่งพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีพระราชดำริให้ชาวไทยภูเขาหันมาปลูกพืชเมืองหนาวในปี พ.ศ. 2512 จนถึงปัจจุบันพื้นที่เพาะปลูกราว 30,000 ไร่เศษ ได้แปรเปลี่ยนเป็นไร่กาแฟอาราบิก้า สายพันธุ์คุณภาพ โดยความช่วยเหลือของรัฐบาลไทยและองค์การสหประชาชาติ

ถึงวันนี้กาแฟดอยช้างเป็นที่ต้องการของตลาดและมีราคาดี โดยเฉพาะ "กาแฟพรีเมียม เกรด A Organic" ของดอยช้างนั้นได้รับ Certified Organic จาก USDA และ Organic Farming จาก EU ในฐานะที่เป็นกาแฟปลอดจากสารเคมีในทุกขั้นตอนการผลิต ปัจจุบันกาแฟออร์แกนิกของดอยช้างได้รับการคัดเลือกให้วางจำหน่ายใน SunOpta ซึ่งเป็นร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับออร์แกนิกที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในทวีปอเมริกาเหนือ ซึ่งมีสาขามากกว่า 1,500 แห่งทั่วโลก





กาแฟเขาทะลุ

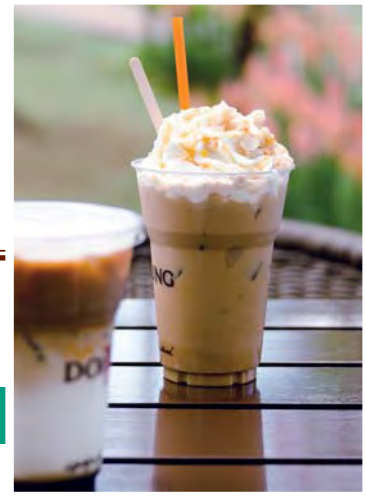
"ชุมพร" นับเป็นแหล่งปลูกกาแฟแหล่งใหญ่อีกแห่งของไทย จนได้รับฉายาว่า "Chumphon Coffee Valley" หรือชุมพรหุบเขาแห่งกาแฟ โดยบริเวณที่ปลูกกาแฟรสอร่อยและมีกลิ่นหอมละมุนนั้นอยู่ที่ ต.เขาทะลุ อ.สวี จ.ชุมพร โดยเฉพาะกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า ซึ่งเป็นพันธุ์ที่นิยมปลูกกันในภาคใต้ เนื่องจากเจริญเติบโตในพื้นที่ราบได้ดีกว่าพันธุ์อาราบิก้า (ซึ่งนิยมปลูกทางภาคเหนือ)

"เขาทะลุ" ไม่เพียงปลูกกาแฟได้รสชาติเข้มข้นหอมละมุนเท่านั้นแต่ยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญเนื่องจากมีทัศนียภาพที่งดงาม รายล้อมไปด้วยขุนเขาที่ปกคลุมไปด้วยต้นไม้น้อยใหญ่เขียวขจี มีลักษณะเป็นภูเขาตั้งตระหง่านทอดยาว ตรงปลายยอดมีช่องกลมๆ จึงได้ชื่อว่า "เขาทะลุ"

เหตุที่ "กาแฟเขาทะลุ" มีความหอม และรสชาติอร่อยกว่าแหล่งอื่นก็เพราะตำแหน่งที่ตั้งนั้นสมบูรณ์ทั้งทางกายภาพและดินฟ้าอากาศ ด้วยฝั่งหนึ่งคืออ่าวไทย และอีกฝั่งคืออันดามัน เมื่อมีร่องมรสุมจากฝั่งอันดามัน บริเวณนี้จะมีฝนตก ขณะเดียวกันเมื่อมีร่องมรสุมจากฝั่งอ่าวไทย บริเวณนี้ก็ได้รับฝนอีกเช่นกัน กลายเป็นข้อได้เปรียบเชิงธรรมชาติ ส่งผลให้คุณภาพของกาแฟที่นี่มีจุดเด่นไม่เหมือนใคร



"กาแฟเขาทะลุ" ได้รับรางวัลการันตีคุณภาพหลายประเภท เช่น รางวัลหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์หรือ OTOP 5 ดาว รางวัลพัฒนากาแฟดีเด่นจากงาน "Thailand Asian Coffee & Tea" ปีพ.ศ. 2550 นอกจากจำหน่ายในประเทศแล้ว ยังมีการส่งออกไปยัง สปป.ลาว และเมียนมาร์ ด้วยสโลแกน "จากต้นสู่ถ้วย รสชาติเข้มแท้ กาแฟเขาทะลุ" อีกด้วย



WHERE TO BUY & DRINK

ต่างจังหวัด

● กาแฟดอยตุง

● คาเฟ่ดอยตุง สวนแม่ฟ้าหลวง
ที่ตั้ง : พระตำหนักดอยตุง ต.รอบเวียง อ.เมือง จ.เชียงราย
โทร. 0 5376 7015 ต่อ 2248

● สนามบินเชียงราย
ที่ตั้ง : 404 ม.10 ต.บ้านดู่ อ.เมือง จ.เชียงราย
โทร. 0 5379 8268

● เจเจ มาร์เก็ต
ที่ตั้ง : ถ.อัษฎาธร ต.ป่าตัน อ.เมือง จ.เชียงใหม่
โทร. 0 5322 6618

● กาแฟดอยช้าง

● บ้านดอยช้าง
ที่ตั้ง : ม.3 ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย
www.doichaangcoffee.co.th

● กาแฟดอยช้าง
ที่ตั้ง : 542/2 ถ.รัตนาเขต อ.เมือง จ.เชียงราย
โทร. 0 5375 2918

● กาแฟดอยช้าง
ที่ตั้ง : เดอะดอยรีสอร์ต 49 ม.5 อ.หางดง จ.เชียงใหม่
โทร. 08 1935 0763

● กาแฟดอยช้าง
ที่ตั้ง : ซ.หัวหิน 88 ถ.ทางรถไฟฝั่งตะวันตก อ.หัวหิน
จ.ประจวบคีรีขันธ์ โทร. 0 3251 1456

● กาแฟเขาทะลุ

● แสงทองสวี
ที่ตั้ง : 124 ม.7 ต.นาโพธิ์ อ.สวี จ.ชุมพร
โทร. 0 7753 1153

● ร้านขายของฝากชุมพร หนุ่มสาว
ที่ตั้ง : ถ.ปากน้ำ ต.ท่าย่าง อ.เมือง จ.ชุมพร
โทร. 0 7752 1889

กรุงเทพฯ

● กาแฟดอยตุง

● คาเฟ่ดอยตุง
ที่ตั้ง : อาคารสินธร 130-132 ถ.วิทยุ ปทุมวัน กรุงเทพฯ
โทร. 0 2627 3484

● คาเฟ่ดอยตุง
ที่ตั้ง : จามจุรีสแควร์ ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ
โทร. 0 2160 5009

● คาเฟ่ดอยตุง
ที่ตั้ง : โรงพยาบาลศิริราช 2 ถ.วังหลัง บางกอกน้อย กรุงเทพฯ
โทร. 0 2411 3877

● คาเฟ่ดอยตุง
ที่ตั้ง : พระที่นั่งอนันตสมาคม ถ.ราชวิถี ดุสิต กรุงเทพฯ
โทร. 0 2282 7321

● กูร์เมต์ มาร์เก็ต
ที่ตั้ง : ชั้น G สยามพารากอน ถ.พระราม 1 ปทุมวัน กรุงเทพฯ

● กาแฟดอยช้าง

● ดอยช้าง ซิกเนเจอร์
ที่ตั้ง : 179 ซ.สุขุมวิท 21 วัฒนา กรุงเทพฯ โทร. 0 2101 1414

● A cup coffee
ที่ตั้ง : 127 ถ.สาทรใต้ อาคารปัญจภูมิ สาทร กรุงเทพฯ
โทร. 08 2020 9076

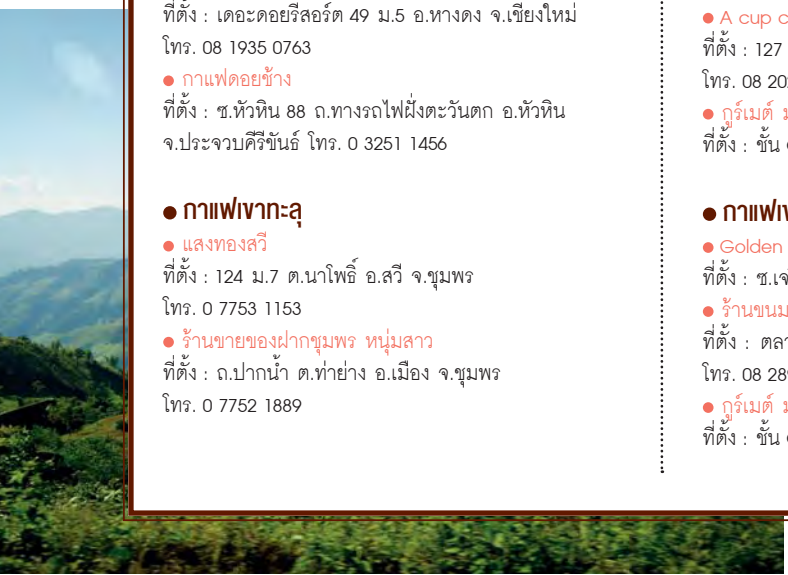
● กูร์เมต์ มาร์เก็ต
ที่ตั้ง : ชั้น G สยามพารากอน ถ.พระราม 1 ปทุมวัน กรุงเทพฯ

● กาแฟเขาทะลุ

● Golden Coffee
ที่ตั้ง : ซ.เจริญกรุง 56 ถ.เจริญกรุง สาทร กรุงเทพฯ

● ร้านขนมใต้
ที่ตั้ง : ตลาดบองมาร์เช่ ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 08 2899 8725

● กูร์เมต์ มาร์เก็ต
ที่ตั้ง : ชั้น G สยามพารากอน ถ.พระราม 1 ปทุมวัน กรุงเทพฯ



ผลิตภัณฑ์แปรรูป



กล้วยตาก กล้วยกวน

"กล้วยน้ำว้า" เป็นผลไม้เขตร้อน ปลูกง่าย โตเร็ว ดูแลรักษาไม่ยาก ออกผลมาแต่ละครั้งเป็นจำนวนมาก จึงต้องนำมาแปรรูป ที่นิยมกันมากก็คือ "กล้วยตาก" และ "กล้วยกวน" ซึ่งเป็นวิธีการถนอมผลไม้แบบไทยๆ เริ่มจาก "กล้วยตาก" ที่จะนำกล้วยน้ำว้างอมๆ มาตากแดดประมาณ 5-7 วัน จากนั้นนำกล้วยมาคลึงให้แบน แล้วนำกล้วยที่แห้งดีแล้วมาตัดแต่งให้สวยงาม ก่อนจะนำมาอบให้แห้งเพื่อไล่ความชื้น และฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส จากนั้นจึงนำไปบรรจุลงกล่องเพื่อจำหน่าย หรือนำน้ำผึ้งมาคลุกเคล้าก่อนการบรรจุ วิธีการนี้นอกจากจะช่วยให้สามารถเก็บกล้วยไว้รับประทานได้นานขึ้นแล้ว คุณค่าทางสารอาหารก็ยังไม่หายไปไหน

ส่วนกล้วยที่สุกงอมมากๆ มักนิยมนำไปทำเป็น "กล้วยกวน" โดยนำกล้วยที่สุกงอมมาบดแล้วเคี่ยวกับกะทิ น้ำตาล และเกลือ แล้วนำมากวนจนส่วนผสมเข้ากันได้เป็นกล้วยกวนหวานหอม เนื้อเหนียวหนึบ โดยกล้วยตากและกล้วยกวนที่มีชื่อเสียงที่สุดต้องยกให้ อ.สังคม จ.หนองคาย ที่เรามักเรียกสั้นๆ ว่า "กล้วยตาก กล้วยกวน สังคม" และ "กล้วยตาก กล้วยกวน บางกระทุ่ม" จาก อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

● กล้วยตาก กล้วยกวน สังคม

● แม่อารักษ์
ที่ตั้ง : 98/1 บ้านสังคม ต.สังคม อ.สังคม จ.หนองคาย
โทร. 0 4144 1567, 08 4715 5656
อีเมล maearak@gmail.com

● ศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยตากสังคม
ที่ตั้ง : 95 ม.1 ถ.ทางหลวง 211 ต.สังคม อ.สังคม
จ.หนองคาย โทร. 0 4224 1449

● กลุ่มสตรีสหกรณ์การเกษตรสังคม
ที่ตั้ง : 72 ม.2 ต.สังคม อ.สังคม จ.หนองคาย
โทร. 0 4244 1317, 08 7218 4899

● กลุ่มแม่บ้านเกษตรสังคม
ที่ตั้ง : 91 บ้านสังคม ม.1 ต.สังคม อ.สังคม จ.หนองคาย
โทร. 0 4244 1449

● กล้วยตาก กล้วยกวน บางกระทุ่ม

● กล้วยตากจิราพร
ที่ตั้ง :174/1 ม.5 ต.บางกระทุ่ม อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก
โทร. 08 1604 2174

● กลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านเกาะคู
ที่ตั้ง :137 ม.3 ต.บางกระทุ่ม อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก
โทร. 08 1604 1237

● ของฝากอติญา
ที่ตั้ง : 64 ม.6 ต.บางกระทุ่ม อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก
โทร. 08 8165 5092

● กล้วยตากนิตยา
ที่ตั้ง : 59 ม.7 ต.บางกระทุ่ม อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก
โทร. 08 7848 7737

● กลุ่มกล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์ บานาน่า โซไซตี้
ที่ตั้ง : 2/3 ม.4 ถ.สันติบันเทิง ต.เนินกุ่ม อ.บางกระทุ่ม
จ.พิษณุโลก โทร. 08 7316 7676, 08 9460 7979
www.banana-society.com

กล้วยตาก กล้วยกวน สังคม

ที่ อ.สังคม จ.หนองคาย นั้นได้ชื่อว่า เป็นแหล่งปลูกกล้วยน้ำว้าที่ใหญ่ที่สุดในภาคอีกสาน มีพื้นที่ปลูกมากกว่า 8,000 ไร่ จึงเป็นแห่งเดียวในเมืองไทยที่จัดงาน "เทศกาลกล้วยน้ำว้า" เป็นเทศกาลประจำปี ว่ากันว่ากล้วยน้ำว้าที่นี่แม้จะมีขนาดผลไม่โตนักและไม่อ้วน แต่ก็มีรสชาติที่หวานและหอมกว่า ยิ่งเวลาสุก เปลือกจะไม่แข็ง เหมาะแก่การแปรรูปกล้วยตาก ที่นี่มีชื่อเสียงเป็นอย่างมาก จนได้รับการคัดเลือกให้เป็น "OTOP Product Champion" ด้วยลักษณะเด่นของรสชาติที่หอมหวานติดลิ้น และให้คุณค่าทางโภชนาการสูง สะอาด สวยงาม ทั้งยังมีความสม่ำเสมอ อันเป็นผลมาจากการปลูกในผืนดินที่อุดมสมบูรณ์ ปริมาณน้ำที่ขึ้นและเพียงพอตลอดจนสภาพอากาศที่ดี และไม่มีสารเคมีใด ๆ มาปนเปื้อน

กล้วยตาก กล้วยกวน บางกระทุ่ม

มีชื่อเสียงโด่งดังไม่แพ้ใคร สำหรับ "กล้วยตาก กล้วยกวน บางกระทุ่ม" ของฝากขึ้อดังประจำ จ.พิษณุโลก ด้วยมีรสหวาน กลิ่นหอม นุ่ม และอร่อย ส่งขายทั้งในประเทศ และต่างประเทศ ได้แก่ สิงคโปร์ ญี่ปุ่น ฮ่องกง และสหรัฐอเมริกา ที่บางกระทุ่มนี้จะคัดแต่กล้วยน้ำว้าพันธุ์มะลิอ่อง รสหวานจัด ไม่มีเมล็ด ปัจจุบันได้มีการขยายการปลูกกล้วยพันธุ์นี้เพื่อใช้ในการทำกล้วยตากโดยเฉพาะ นอกจากนี้ เวลาตากยังตากบนแผงที่ทำมาจากไม้ไผ่ เพราะหากตากบนแผงที่ทำจากเหล็กหรือตะแกรงเหล็กแล้ว เนื้อกล้วยจะโดนบาดและไม่สวย ปัจจุบันการผลิตกล้วยตากบางกระทุ่มได้พัฒนาไปมาก จนทำให้มีกล้วยตากออกมาหลายรสชาติ เป็นที่ถูกใจของลูกค้า และเป็นที่นิยมในหลากหลายประเทศ



ทุเรียนกวน ทุเรียนทอด ทุเรียนเชื่อม

ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของผลไม้ไทยชื่อดังอย่าง "ทุเรียน" ที่แต่ละปีจะมีผลผลิตออกมามากจนรับประทานกันไม่ทัน ชาวบ้านและชาวสวนจึงได้นำทุเรียนมาแปรรูป เพื่อเป็นการช่วยถนอมผลไม้ให้สามารถรับประทานทุเรียนได้หลากหลายรูปแบบและรสชาติความอร่อยที่แตกต่างกันไป ได้แก่ ทุเรียนกวน ทุเรียนทอด (หรือทุเรียนอบกรอบ) และทุเรียนเชื่อม โดยแหล่งที่มีชื่อในการผลิตมากที่สุด มีทั้งจังหวัดทางภาคตะวันออก ได้แก่ "ระยอง" "จันทบุรี" และจังหวัดทางภาคใต้ที่ปลูกทุเรียนได้มากที่สุดอย่าง "ชุมพร"

"ทุเรียนกวน" จัดเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้รับความนิยมมากที่สุด เพราะมีรสชาติหวาน มัน เนื้อละเอียด เหนียว และมีกลิ่นหอม ได้จากการนำทุเรียนสุกที่งอมจัดแล้วนำมากวนกับน้ำตาล นิยมรับประทานทั้งเป็นขนมและของว่าง ตลอดจนนำไปทำเป็นไส้ขนมชนิดอื่น เช่น ไส้ขนมเปี๊ยะ และไส้ขนมไหว้พระจันทร์ โดยทุเรียนกวนที่ขึ้นชื่อ เช่น ทุเรียนกวนจันทบุรี ทุเรียนกวนระยอง ทุเรียนกวนชุมพร ฯลฯ ทุเรียนกวนที่อร่อยจะใช้เนื้อทุเรียนล้วนๆ ไม่มีการผสมแป้ง

"ทุเรียนทอด หรือทุเรียนอบกรอบ" จะต้องใช้ทุเรียนที่แก่จัดแต่ยังไม่สุก ส่วนใหญ่จะนิยมใช้พันธุ์หมอนทอง เพราะเนื้อเยอะและเนื้อแข็งกว่าพันธุ์อื่น มาหั่นเป็นชิ้นบางๆ แล้วนำไปทอดไฟแรงๆ ให้สุกจนทั่วแผ่น จากนั้นก็ตักขึ้นแล้วโรยเกลือเพื่อให้มีรสเค็มนิดๆ เหมาะจะนำมารับประทานเล่นๆ คล้ายของขบเคี้ยว

"ทุเรียนเชื่อม" ได้จากการนำทุเรียนที่ไม่แก่มากจนเกินไปมาเชื่อมเนื่องจากจะเละ โดยมากมักใช้ทุเรียนหมอนทอง หลังเชื่อมเสร็จแล้วจะหอมหวานมันจนไม่มีกลิ่นทุเรียนเลย ดังนั้น แม้ใครที่ไม่ชอบกลิ่นทุเรียนก็ยังสามารถรับประทานได้



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

● ทุเรียนกวน ทุเรียนทอด ทุเรียนเชื่อม ระยอง จันทบุรี

● สวนวานิช
ที่ตั้ง :140 ม.4 ต.จันทนิมิต อ.เมือง จ.จันทบุรี
โทร. 0 3934 4534, 08 4016 7025

● แม่ละม่อม
ที่ตั้ง : 10/8 ม.1 ต.เขาบายศรี อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี
โทร. 0 3943 1110, 0 3935 6282

● กลุ่มอาชีพสตรีแปรรูปทุเรียน
ที่ตั้ง : 39/1 ม.8 ต.คมบาง อ.เมือง จ.จันทบุรี โทร. 0 3945 9198

● นฤมล
ที่ตั้ง : 12/3 ม.4 ต.ตรอกนอง อ.ขลุง จ.จันทบุรี โทร. 0 3938 6028

● กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านตรอกนอง
ที่ตั้ง : 13 ม.4 ต.ตรอกนอง อ.ขลุง จ.จันทบุรี

● เจ๊ไง้ว
ที่ตั้ง : 73/9 ม.13 ซ.เด็กเล็ก ถ.สุขุมวิท ต.ตะพง อ.เมือง จ.ระยอง โทร. 08 6008 8147

● เจ๊วรรณา
ที่ตั้ง : 8/1 ม.5 ต.แกลง อ.เมือง จ.ระยอง โทร. 08 1945 7174

● ป้าพยอม
ที่ตั้ง : ตลาดเทศบาลบ้านเพ (ตลาดร้อยเสา) จ.ระยอง
โทร. 08 0259 2970

● สวนลุงทองใบ
ที่ตั้ง : 96 ม.11 ต.ตะพง อ.เมือง จ.ระยอง
โทร. 08 3769 6172, 08 9810 6411

● สวนโถทอง
ที่ตั้ง : 96/1 ม.11 ต. ตะพง อ.เมือง จ.ระยอง
โทร. 08 9810 6411

● ทุเรียนกวน ทุเรียนทอด ทุเรียนเชื่อม ชุมพร

● สมจิต จำหน่ายทุเรียนทอด
ที่ตั้ง : 4002 ใกล้ธนาคารธนชาติ อ.หลังสวน จ.ชุมพร

● บ้านทุเรียนทอดขายน้อย
ที่ตั้ง : 19/1 ม.4 ต.ทะเลทรัพย์ อ.ปะทิว จ.ชุมพร
โทร. 08 1787 2349

WHERE TO BUY

กรุงเทพฯ

● ต้า-ต้อย
(มีบริการบรรจุหีบห่อสำหรับส่งไปต่างประเทศ)
ที่ตั้ง : แผงที่ 7/26, 8/30 ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 5212 8013, 08 9818 6530

● แป๋ว ระยอง
ที่ตั้ง : แผงที่ 7/5, 8/1 ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 1828 7264

● วรรณฤดี จันทบุรี ทุเรียนทอด
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ



ของดี
...จากก้นครัว





น้ำตาลโตนด

"น้ำตาลโตนด" เป็นน้ำตาลที่ได้มาจาก "ต้นตาลโตนด" หรือ "ต้นตาล" ต้นไม้ประจำเมืองเพชรบุรี ดังนั้น จึงไม่แปลกที่ **"น้ำตาลโตนดเพชรบุรี"** หนึ่งในของดีประจำจังหวัดจะเป็นน้ำตาลโตนดที่ขึ้นชื่อที่สุด

โดยต้นตาลที่ปลูกส่วนมากในเพชรบุรีจะเป็นต้นตาลพันธุ์ไข่ มีลักษณะเด่นอยู่ที่โคนต้นตาลจะอ้วน และมีขนาดใหญ่กว่าต้นตาลทั่วไป สำหรับการเก็บน้ำตาล ช่วงฤดูร้อนจะเป็นช่วงที่น้ำตาลมีความหอมหวานมากที่สุด

น้ำตาลโตนดแท้จะมีสีน้ำตาลแดงเข้ม มีรสหวานนุ่มและมีเนื้อละเอียด ใช้ในการปรุงอาหารทั้งคาวและหวาน เป็นส่วนผสมที่สำคัญในการทำขนมหวานเมืองเพชร เช่น ขนมหม้อแกง ขนมบ้าบิ่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองม้วน ฯลฯ รวมไปถึงลอดช่องน้ำตาลโตนด หรือลอดช่องน้ำตาลข้น และไอศกรีมน้ำตาลโตนด ที่ให้รสหวานหอมชื่นใจ เพราะทำให้ขนมหวานมีรสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ จึงมีชื่อเสียงเลื่องลือตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- สวนตาลลุงถนอม

ที่ตั้ง : ม.4 ต.ถ้ำรงค์ อ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี
โทร. 08 7800 7716

- กลุ่มเกษตรกรทำน้ำตาลโตนด

ที่ตั้ง : 30/6 ม. 5 ต.บ้านหม้อ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร. 0 3241 9759

- กลุ่มแปรรูปน้ำตาลโตนดป้าน้อย

ที่ตั้ง : 109 ม.2 บ้านไร่แค่ ถ.บ้านลาด-โพธิ์ลอย ต.หนองกะปุ อ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี
โทร. 08 5178 4862, 08 5147 4650

- กลุ่มวิสาหกิจชุมชนวังตาลโตนด

ที่ตั้ง : 29 ช่องแค ม.3 ต.บ้านหาด อ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี โทร. 08 6527 6103

- น้ำตาลโตนดเจ๊นก

ที่ตั้ง : 38 ม.4 ต.ตลาดโพธิ์ อ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี โทร. 08 1880 0728

WHERE TO EAT

ต่างจังหวัด

- ร้านโอวทึ้ง (นายกี้)

เมนูแนะนำ : ลอดช่องน้ำตาลข้น ไอศกรีมกะทิสด
ที่ตั้ง: ถ.ราชดำเนิน ต.บ้านหม้อ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร. 0 3241 9647, 08 1852 3350

- ลอดช่องน้ำตาลข้นโพธิ์การ้อง เพชรบุรี

เมนูแนะนำ : ลอดช่องน้ำตาลข้น ทับทิมกรอบ น้ำตาลข้น ไอศกรีมกะทิสด ไอศกรีมรวมมิตร
ที่ตั้ง : 4 ถ.โพธิ์การ้อง ต.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี โทร. 08 9080 4387

- ลอดช่องน้ำตาลข้น เจ๊ม่วย

เมนูแนะนำ: ลอดช่องน้ำตาลข้น ไอศกรีมกะทิสด ไอศกรีมนมสด
ที่ตั้ง : ถ.ดำเนินเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร. 08 9127 6601, 08 6355 5124

เกลือ

"เกลือ" เป็นอาหารธรรมชาติที่มีความสำคัญต่อมนุษย์และสัตว์มาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน แต่ละวันคนเราต้องบริโภคเกลือประมาณวันละ 5-10 กรัม เพื่อในการช่วยรักษาสมดุลของน้ำในร่างกาย ให้เซลล์เนื้อเยื่อต่างๆ ทำงานอย่างปกติ

ประโยชน์ของเกลือนั้น นอกจากจะใช้ปรุงรสเค็มในอาหารแล้ว ยังสามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่างๆ ได้มากมาย เช่น ถนอมอาหาร ผสมกับน้ำแข็งเพื่อเพิ่มความเย็น ใช้ในอุตสาหกรรมผลิตสารเคมีต่างๆ ฯลฯ เกลือแบ่งออกเป็น "เกลือทะเลหรือเกลือสมุทร" ที่ได้จากการสูบน้ำทะเลมาขังไว้แล้วตากแดดให้แห้งจนได้ผลึกเกลือ ซึ่งจะมีไอโอดีนช่วยไม่ให้เป็นโรคคอพอก และ "เกลือหินหรือเกลือสินเธาว์" ที่ได้จากหินเค็ม แล้วปล่อยน้ำไปละลายหินเกลือที่อยู่ใต้ดิน แล้วจึงสูบน้ำกลับขึ้นมา ก่อนจะนำมาต้มหรือตากแดดจนได้ผลึกเกลือ

เกลือที่เรานำมาใช้ในการทำอาหารก็คือ "เกลือทะเล หรือเกลือสมุทร" ซึ่งผลิตหรือทำกันมากในแถบ จ.สมุทรสาคร จ.สมุทรสงคราม และ จ.เพชรบุรี จึงเรียกชื่อเกลือตามถิ่นกำเนิดว่า **"เกลือสมุทรสาคร" "เกลือสมุทรสงคราม"** และ **"เกลือเพชรบุรี"** ที่มีการทำนาเกลืออยู่ตลอดสองข้างทาง

การผลิตเกลือหรือการทำเกลือทะเล นับเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของคนไทยที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน โดยต้องใช้น้ำทะเลเป็นวัตถุดิบ ดังนั้น แหล่งผลิตจึงต้องอยู่บริเวณใกล้ชายฝั่งทะเล ถึงแม้ประเทศไทยจะมีชายฝั่งทะเลยาวถึง 2,600 กิโลเมตร แต่แหล่งที่เหมาะสำหรับการผลิตเกลือทะเลกลับมีค่อนข้างจำกัด เนื่องจากต้องมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบ สภาพดินต้องเป็นดินเหนียว สามารถอุ้มน้ำได้ดีเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำเค็มซึมลงไปใต้ดิน และป้องกันไม่ให้น้ำจืดซึมขึ้นมาบนดิน มีกระแสลมและแสงแดดช่วยในการตกผลึกเกลือ ซึ่งกลุ่มที่มีการผลิตมากประมาณร้อยละ 90.0 ของผลผลิตทั้งประเทศอยู่ที่ 3 จังหวัดที่กล่าวมานี้ โดยเราสามารถหาซื้อเกลือได้ตลอดสองข้างทางที่มีการทำนาเกลือ

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- เกลือเพชรสาคร

ที่ตั้ง : 92/3 ต.นาโคก อ.เมืองจ.สมุทรสาคร
โทร. 08 9146 0058, 08 0655 8833

- โรงเรียนการทำนาเกลือ สมุทรสงคราม

ที่ตั้ง : ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม
โทร. 08 1856 2673

- เกลือโชคสมบูรณ์ โทร. 08 7668 0052
- ตลาดมหาชัย

ที่ตั้ง : ถ.สุขาภิบาล อ.มหาชัย จ.สมุทรสาคร

- ตลาดแม่กลอง

ที่ตั้ง : ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

- ตลาดอนามัย (ตลาดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์เพชรบุรี)

ที่ตั้ง : ต.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี

กิจกรรมและเทศกาล

"Art of Salt เทศกาลประติมากรรมเกลือ" จัดขึ้นที่ อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี ในช่วงเดือนมีนาคม เพื่อเปิดประสบการณ์เดินทางท่องเที่ยวในเส้นทางเกลือและเส้นทางคลองโคน-บางตะบูน-บ้านแหลม-หาดเจ้า-ชะอำ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานเพชรบุรี โทร. 0 3247 1005-6 หรือ 1672





พริกแห้งบางช้าง

"พริกแห้ง" เป็นการถนอมอาหารชนิดหนึ่ง ได้จากการนำพริกไปตากแดดแรงๆ จนแห้ง จะมีกลิ่นฉุนและเผ็ดร้อน ส่วนที่เผ็ดของพริกจะอยู่ในเมล็ดและไส้พริก แต่พริกแห้งจะมีรสชาติเผ็ดน้อยกว่าพริกสด ในครัวไทยนิยมนำพริกแห้งมาเป็นส่วนผสมในการประกอบอาหาร เช่น ทำพริกแกงส้ม แกงเผ็ด แกงพะแนง ฉู่ฉี่ ซอสพริก น้ำพริกเผา ฯลฯ โดยจะให้สีอาหารที่สวยงามแต่ไม่เผ็ดจนเกินไปนัก นอกจากนี้ ยังนิยมใช้แต่งสีสันให้อาหารสวยงามน่ารับประทานยิ่งขึ้น

พริกแห้งที่ขึ้นชื่อของไทยก็คือ **"พริกแห้งบางช้าง"** มีลักษณะเป็นพริกเม็ดใหญ่ สีแดงสวย เป็นมัน มีความหอมและเผ็ดที่พอเหมาะ เมื่อนำไปตำน้ำพริกก็จะได้สีแดงสวย จึงมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า "พริกมันบางช้าง" จากการที่นิยมปลูกกันมากใน อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม ซึ่งแต่เดิมเรียกว่า "บางช้าง" นอกจากนี้ ยังนิยมเรียกว่า "พริกลอดช่อง" อีกชื่อหนึ่งด้วย เนื่องจากตรงขั้วของเม็ดพริกลงมาถึงปลายเม็ดพริกมีลักษณะคล้ายลอดช่องไทยหรือคล้ายงวงช้าง

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ตลาดน้ำอัมพวา

ที่ตั้ง : อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

- ตลาดน้ำท่าคา

ที่ตั้ง : อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม

- ตลาดสี่มุมเมือง

ที่ตั้ง : อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี

กรุงเทพฯ

- ตลาด อ.ต.ก.

ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ

โดยพื้นที่ในแถบอัมพวามีลักษณะเป็นคูคลองและร่องสวนเหมาะกับการทำเกษตรกรรม จึงมีการทำการเกษตรหลายชนิด ทั้งสวนผัก ปลูกหอม กระเทียม พริก ฯลฯ เมื่อได้ผลผลิตมากจึงนำมาตากแห้งเพื่อเป็นการถนอมอาหาร สรรพคุณของพริกนอกจากจะมีวิตามินซีสูงแล้วยังเป็นแหล่งของกรด Ascorbic ช่วยขยายเส้นโลหิตในลำไส้และกระเพาะอาหาร เพื่อให้ดูดซึมอาหารดีขึ้น ช่วยร่างกายขับถ่ายของเสีย และนำธาตุอาหารไปยังเนื้อเยื่อของร่างกาย

ปัจจุบันพริกบางช้างนิยมปลูกกันมากในแถบอัมพวาและพื้นที่ใกล้เคียง ทั้งใน จ.สมุทรสาคร อ.สามพราน (จ.นครปฐม) อ.ดำเนินสะดวก (จ.ราชบุรี) แต่ไม่ว่าอย่างไรผู้คนก็ยังเรียกติดปากว่า "พริกบางช้าง" อยู่นั่นเอง





หอมแดง และ กระเทียม

"หอมแดง" และ "กระเทียม" สมุนไพรไทยยอดนิยม ส่วนผสมหลักที่ขาดไม่ได้ในอาหารไทย โดยเฉพาะในเครื่องแกงและน้ำพริกต่างๆ ว่ากันว่าคนไทยรู้จักการนำหอมและกระเทียมมาประกอบอาหารก่อนการใช้พริกเสียอีก ในการทำอาหารไทยนั้น นิยมใช้หอมแดงไทยลูกเล็กที่เน้นให้กลิ่นฉุน ต่างจากหอมแดงลูกใหญ่ๆ ซึ่งเป็นหอมแขกที่ถึงแม้ลูกจะใหญ่และเนื้อเยอะแต่ไม่มีกลิ่นฉุนอย่างที่อาหารไทยต้องการ เช่นเดียวกับกระเทียม ซึ่งหากเป็นกระเทียมไทยกลีบเล็กจะให้กลิ่นฉุนติดจมูกดีนัก

นอกจากนี้ หอมแดง และกระเทียม ยังมีสรรพคุณอื่นๆ อีกมาก โดยหอมแดงจะมีสารที่ช่วยยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย ลดไขมันในเส้นเลือด ทั้งยังช่วยเจริญอาหารและช่วยย่อยอาหาร ขณะที่กระเทียมจะช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด น้ำมันกระเทียมมีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อรา แบคทีเรีย ตลอดจนช่วยลดไขมันในหลอดเลือดอีกด้วย

โดยถิ่นที่ได้ชื่อว่า เป็นดินแดนของหอมและกระเทียมชั้นดี ได้แก่ "ศรีสะเกษ" แหล่งปลูกหอมและกระเทียมอันดับต้นๆ ของไทย หลายคนจึงติดปากเรียกว่า **"หอมแดงและกระเทียมศรีสะเกษ"** จากสภาพภูมิประเทศที่เอื้ออำนวย โดยเฉพาะดินซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นดินภูเขา มีแร่ธาตุที่อุดมสมบูรณ์กว่าพื้นที่อื่นๆ ในภาคอีสาน ทำให้ได้ผลผลิตมาก คุณภาพดี จุดเด่นของกระเทียมที่นี่คือ เปลือกแข็ง หัวแน่นเล็ก รสชาติเผ็ดร้อน สามารถเก็บไว้ได้นานข้ามปี ทั้งยังปลูกและนำมาตากแห้งเพียงปีละครั้ง จึงเรียกว่า "กระเทียมปี"

ดังนั้น เมื่อนำไปทำอาหารจะมีกลิ่นหอมและช่วยดับกลิ่นคาวจากเนื้อสัตว์ได้ดี เวลานำไปลับจะมีกลิ่นฉุนกว่ากระเทียมจากเมืองจีน จึงนิยมนำไปเจียว ขณะที่หอมแดงก็จะมีเปลือกสีแดงเข้ม ด้านในเป็นสีม่วง มีกลิ่นฉุนจัด มีรสหวานเล็กน้อย มีแหล่งปลูกสำคัญอยู่ที่ อ.ยางชุมน้อย จ.ศรีสะเกษ

โดยทั่วไปแล้ว การปลูกกระเทียมและหอมที่นี่จะเริ่มปลูกเมื่อย่างเข้าฤดูหนาว เพราะกระเทียมจะให้ผลผลิตได้ดีในอากาศเย็นเท่านั้น หากปลูกช่วงฤดูร้อน กระเทียมจะไม่ขึ้น หรือถ้าขึ้นใบก็จะเหี่ยว ส่วนฤดูฝนดินจะแฉะเกินไปทำให้รากเน่า และต้นอาจตายได้



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ป.แป้ว ซาลาเปา

ที่ตั้ง : 75/5 ม.7 อ.ยางชุมน้อย จ.ศรีสะเกษ
โทร. 0 8196 7959, 08 2377 4589

- กลุ่มหอมแดงเทศบาลตำบลยางชุมน้อย

ที่ตั้ง : 196/4 ม.10 ต.ยางชุมน้อย อ.ยางชุมน้อย จ.ศรีสะเกษ
โทร. 08 7298 7260

- กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขวาน้อย

ที่ตั้ง : 65 ม.4 บ้านเขวาน้อย ต.ยางชุมน้อย อ.ยางชุมน้อย จ.ศรีสะเกษ
โทร. 0 4568 7118, 0 4568 7101

- วิสาหกิจชุมชนกลุ่มหอมแดงเทศบาลตำบลยางชุมน้อย

ที่ตั้ง : 106/2 ม.10 ต.ยางชุมน้อย อ.ยางชุมน้อย จ.ศรีสะเกษ
โทร. 0 4568 7734

- วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาอาชีพสตรีหอมแดงยางชุมน้อย

ที่ตั้ง : 335 ม.7 ต.ยางชุมน้อย อ.ยางชุมน้อย จ.ศรีสะเกษ

- กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกหอมกระเทียมบ้านซำตารมย์

ที่ตั้ง : 18 ม.7 ต.ตระกาจ อ.กันทรลักษ์ จ.ศรีสะเกษ
โทร. 08 1393 1421

กรุงเทพฯ

- ตลาดท่าเตียน

ที่ตั้ง : ถ.อัษฎางค์ พระนคร กรุงเทพฯ

- ตลาด อ.ต.ก.

ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ

พริกไทยจันท์



เครื่องเทศคู่ครัวไทยที่ให้ทั้งกลิ่นและรสชาติ ทั้งยังช่วยดึงกลิ่นของเครื่องเทศชนิดอื่นให้ชัดขึ้น โดยไม่สูญเสียกลิ่นของตัวเอง ในเมืองไทยมีพื้นที่เพาะปลูกพริกไทยอยู่หลายแห่ง แต่แหล่งผลิตใหญ่ที่ขึ้นชื่อที่สุดก็คือ "จันทบุรี" จึงนิยมเรียกว่า **"พริกไทยจันท์"** หรือ **"พริกไทยจันทบุรี"** ซึ่งมีพื้นที่ปลูกอยู่ร้อยละ 95 จากพื้นที่ปลูกทั่วประเทศ ทั้งยังขึ้นชื่อว่าเป็นพริกไทยพันธุ์ดี มีคุณภาพ ความหอม และความเผ็ดร้อน

พริกไทยที่จันทบุรีนี้มีทั้งพริกไทยดำและพริกไทยขาว พันธุ์ที่นิยมปลูกกันมากก็คือ พันธุ์มาเลเซีย พันธุ์ซีลอนยอดแดง และพันธุ์ซีลอนยอดขาว เมื่อนำมาทำ "พริกไทยป่น" จะใช้พริกไทยล้วนๆ ไม่มีการปนกับข้าวคั่ว ทำให้มีความหอมจากพริกไทยแท้ๆ นอกจากจะใช้ในการปรุงแต่งกลิ่นและรสของอาหารแล้ว พริกไทยยังมีคุณสมบัติในการช่วยถนอมอาหาร และมีสรรพคุณในการช่วยย่อยอาหาร ขับลม แก้ท้องอืด ทำให้ระบบไหลเวียนโลหิตดีขึ้น

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปพริกไทยบ้านน้ำโจน
ที่ตั้ง : 170/6 ม.3 ต.ทุ่งเบญจา อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี โทร. 08 7900 7463
- กลุ่มแปรรูปผลไม้สตรีอาสาพัฒนาตำบลสองพี่น้อง
ที่ตั้ง : 8/1 ม.5 ต.สองพี่น้อง อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี โทร. 0 3932 1765
- แม่วรรณาของฝาก
ที่ตั้ง : 80/2 ม.1 ต.พลิ้ว อ.แหลมสิงห์ จ.จันทบุรี (อยู่เยื้องทางเข้าน้ำตกพลิ้ว) โทร. 0 3943 4222
- ร้านของฝากอาอ๋ำ
ที่ตั้ง : 58/23 ถ.สุขุมวิท ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี โทร. 0 3945 3343
- ร้านวิบูลย์สุข
ที่ตั้ง : 25 ถ.เบญจมราชูทิศ อ.เมือง จ.จันทบุรี โทร. 0 3931 1053
- นิวพอร์ท
ที่ตั้ง : กิโลเมตรที่ 314 ถ.สุขุมวิท ต.สองพี่น้อง อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี โทร. 08 1808 6362

กรุงเทพฯ

- ตลาด อ.ต.ก.
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
- ตลาดบองมาร์เช่
ที่ตั้ง : ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ





ไช้โป๊

"หัวไช้โป๊" หรือผักกาดดองหวานเค็ม หนึ่งในของดีก้นครัวไทย ที่ได้วิธีการทำมาจากชาวจีนที่อพยพมาอยู่เมืองไทย จนกลายเป็นของก้นครัวที่แทบทุกบ้านต้องมีติดไว้เสมอ เนื่องจากไช้โป๊เป็นส่วนประกอบของอาหารโปรดหลากเมนู เช่น ผัดไทย ขนมเบื้องไทย ไช้โป๊ผัดไข่ ยำไช้โป๊ ฯลฯ กรรมวิธีในการทำก็ได้มาจากการนำหัวผักกาดขาว หรือหัวไช้เท้า มาคลุกเคล้ากับเกลือทะเลแล้วเก็บไว้ 1 คืน รุ่งเช้าก็นำมาคลุกกับเกลืออีก ทำอย่างนี้จนครบ 3 คืน แล้วนำเก็บเข้าโรงเก็บนาน 1-2 เดือน ก่อนจะนำออกมาแปรรูป ตัดหัว-ตัดหาง แบ่งเป็นชนิดหัว ชนิดฝอย หั่นเต๋า หั่นเป็นแว่น หรือสับ จากนั้นก็นำไปดองกับน้ำตาลทรายในโอ่งมังกรหรือถังพลาสติก แล้วจึงนำไปบรรจุจำหน่าย

โดยไช้โป๊ที่มีชื่อเสียงของไทยนั้นแต่เดิมจะอยู่ที่ จ.สุรินทร์ เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่ปลูกหัวผักกาดได้มาก ต่อมาชาวบ้านใน ต.เจ็ดเสมียน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี ก็สามารถทำไช้โป๊ได้รสกลมกล่อม ถูกใจนักกินได้ดีไม่แพ้กัน

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

• ไช้โป๊สุรินทร์

● กุนเชียง 5 ดาว
ที่ตั้ง : 414/1-6 ถ.ธนสาร ต.นอกเมือง อ.เมือง จ.สุรินทร์
โทร. 0 4451 1775

● กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรละหุ่งพัฒนา
ที่ตั้ง : 34/1 ม. 4 ต.นาบัว อ.เมือง จ.สุรินทร์
โทร. 0 4450 1366

● หจก.โรงงานอุตสาหกรรมเจริญชัย ไช้โป๊หวานตราสามผึ้ง (หาซื้อได้ตามห้างสรรพสินค้าและร้านจำหน่ายของที่ระลึกในจังหวัด)
ที่ตั้ง : 100 ม.13 ถ.สุรินทร์ปราสาท ต.เฉียง อ.เมือง จ.สุรินทร์ โทร. 0 4451 2733

● กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรละหุ่งพัฒนา
ที่ตั้ง : 34/1 ม.4 ต.นาบัว อ.เมือง จ.สุรินทร์
โทร. 0 4450 1366

• ไช้โป๊เจ็ดเสมียน

● ไช้โป๊หวานแม่กิมฮวย
ที่ตั้ง : 10 ม.2 บ้านเกาะสมบูรณ์ ต.เจ็ดเสมียน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี โทร. 0 3239 7051

● ไช้โป๊หวานตราชฎา
ที่ตั้ง : 49 ม.3 บ้านเจ็ดเสมียนใน ต.เจ็ดเสมียน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี โทร. 0 3239 7049

● ไช้โป๊หวานแม่ตังกวย
ที่ตั้ง : 37/1 ม.3 บ้านเจ็ดเสมียนใน ต.เจ็ดเสมียน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี โทร. 0 3239 7090

● ไช้โป๊หวานแม่บุญส่ง เจ็ดเสมียน
ที่ตั้ง : 91 ม.1 ต.เจ็ดเสมียน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี
โทร. 0 3239 7038, 08 9918 1841

● ไช้โป๊หวานแม่ฮุ้น
ที่ตั้ง : 38 ม.3 ต.เจ็ดเสมียน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี
โทร. 08 1433 7475

ไช้โป๊สุรินทร์

อาจเรียกได้ว่า "ไช้โป๊" นี้เป็นเอกลักษณ์ประจำ จ.สุรินทร์ มานับศตวรรษ โดยแรกเริ่มนั้นชาวสุรินทร์รู้จักการทำหัวไช้โป๊จากชาวจีนที่อพยพมาอยู่ อ.กาบเชิง จ.สุรินทร์ โดยตั้งรกรากเปิดห้องแถวทำอาชีพขายผักกาด จากนั้นก็นำผักกาดสดมาแปรรูปมาเป็นหัวผักกาดเค็ม หัวผักกาดหวาน และไช้โป๊ ด้วยสูตรดั้งเดิมจากเมืองจีน โดยจะใช้วัตถุดิบเฉพาะในพื้นที่เท่านั้น

เริ่มตั้งแต่การเพาะปลูกไปจนถึงกระบวนการผลิตที่สะอาด ทำให้ผู้ซื้อมั่นใจในคุณภาพและความอร่อย ยิ่งในช่วงเทศกาลกินเจตลาดจะยิ่งคึกคักเป็นพิเศษ นอกจากชาวไทยแล้ว ชาวต่างประเทศ ได้แก่ จีน ไต้หวัน และฮ่องกง ยังชื่นชอบไช้โป๊สุรินทร์เป็นอย่างมาก

ไช้โป๊เจ็ดเสมียน

ได้ชื่อว่าเป็น "ถิ่นไช้โป๊หวาน" สำหรับ ต.เจ็ดเสมียน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี แหล่งผลิตไช้โป๊ที่ใหญ่ที่สุดของไทย ในอดีตพื้นที่ใน ต.เจ็ดเสมียน และบริเวณใกล้เคียงมีพื้นดินที่เป็นดินปนทรายเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการปลูกหัวผักกาดขาวหรือหัวไช้เท้า โดยเฉพาะในช่วงเดือนตุลาคมจนถึงเดือนมกราคม หลังจากนั้นจึงได้เริ่มมีการแปรรูปหัวไช้เท้าเพื่อให้มีมากเพียงพอที่จะบริโภคตลอดทั้งปี

ปัจจุบันแม้จะมีการปลูกหัวผักกาดน้อยลง แต่การผลิตหัวไช้โป๊ก็ยังยืนหยัดอยู่ได้เป็นอย่างดี ด้วยสูตรการทำที่ตกทอดจากรุ่นปู่ย่าสู่รุ่นหลาน ตามมาตรฐานสากล ทั้งยังได้รับการการันตีรสชาติด้วยเชลล์ชวนชิม มีทั้งชนิดแท่ง หั่นฝอย และหั่นเต๋า

กรุงเทพฯ

● ร้านเจ็ดสิบ (คุณอ้อย)
ที่ตั้ง : ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 08 1870 7298-9

● ตลาด อ.ต.ก.
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ

● ตลาดสามย่าน
ที่ตั้ง : ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ

● กูร์เมต์มาร์เก็ต
ที่ตั้ง : ชั้น G สยามพารากอน ถ.พระราม 1 ปทุมวัน กรุงเทพฯ

น้ำปลา

เครื่องปรุงรสสำคัญที่ใช้ปรุงรสเค็มให้กับอาหาร ต้นกำเนิดของน้ำปลาไทยมาจากชาวจีนที่อาศัยอยู่ในแถบชลบุรี และระยอง ต่อมาได้มีการถ่ายทอด เรียนรู้ และส่งต่อไปยังพื้นที่อื่นๆ น้ำปลาถือเป็นวัฒนธรรมของคนริมน้ำ ที่รู้จักนำปลาในแต่ละท้องถิ่นมาหมักทำเป็นน้ำปลา

จุดเด่นที่สุดของน้ำปลาไทยอยู่ที่กลิ่นหอม ซึ่งต้องยกความดีให้กับชนิดของปลา ทั้งปลาน้ำจืดที่อาศัยอยู่ตามลุ่มน้ำเจ้าพระยา และปลาทะเลตามชายฝั่ง ได้แก่ ปลาสร้อย ปลาไส้ตัน และปลากะตัก ส่งผลให้น้ำปลาไทยมีกลิ่นหอมและมีรสที่ไม่เค็มจัดจนเกินไป เมื่อเทียบกับน้ำปลาจากประเทศอื่นๆ

น้ำปลาชลบุรี

"น้ำปลาชลบุรี" ถือกำเนิดมาจากครอบครัวชาวจีนที่มีอาชีพค้าปลาย่านสะพานศาลเจ้า จากการที่ผู้คนส่วนใหญ่นิยมบริโภคปลาตัวใหญ่ ทำให้มีปลาเล็กปลาน้อยหลงเหลืออยู่ จึงนำมาหมักกับเกลือเพื่อทำเป็นน้ำปลา ซึ่งในขณะนั้นคนไทยยังไม่รู้จักการใช้น้ำปลา จะมีก็แต่เพียง "น้ำเคย" (ที่เหลือจากการทำกะปิ) เป็นเครื่องปรุงรสเค็ม

น้ำปลาหยดแรกได้ถือกำเนิดขึ้นในเมืองไทยเมื่อปี พ.ศ. 2456 ด้วยฝีมือของ "นายไล่เจี๋ยง แซ่ทั้ง" ที่นำปลาเล็กปลาน้อยมาหมักร่วมกับเกลือในโอ่งดิน เมื่อนำน้ำปลาที่ได้มาเปรียบเทียบรสชาติและความหอม ก็พบว่า น้ำปลาที่ได้จากปลากะตัก (ปลาทะเลขนาดเล็ก ลำตัวเรียวยาว มีเนื้อใสที่สามารถมองเห็นส่วนท้องสีขาวขัดเจน) ให้รสชาติหอมและอร่อยที่สุดกว่าปลาชนิดอื่น

น้ำปลาที่ผลิตจำหน่ายในช่วงแรกคือ "น้ำปลาตราโบแดง" ต่อมาก็มีน้ำปลาชลบุรีอีกหลายยี่ห้อ อาทิ น้ำปลาตราปั้นจั่น เอกลักษณ์รสชาติของน้ำปลาในแถบนี้ก็คือ มีรสเค็มนำ และหอมนำ



น้ำปลาระยอง

แม้น้ำปลาจะมีต้นกำเนิดมาจากชลบุรี แต่จังหวัดที่มีโรงงานน้ำปลามากที่สุดก็คือ "ระยอง" จนถึงกับมีคำว่า "น้ำปลารสเด็ด" เป็นคำขวัญประจำจังหวัด โดยปลาซึ่งเป็นที่นิยมใช้ในการทำน้ำปลา ได้แก่ ปลากะตักหัวแหลม และปลากะตักหัวอ่อน หรือปลาไส้ตัน เพราะเป็นปลาที่มีเนื้อน้อยแต่อุดมไปด้วยไขมันทำให้เมื่อหมักบ่มจนเข้าที่ น้ำปลาจะมีกลิ่นหอม และมีสีน้ำตาลแดงไล่ไปจนถึงสีน้ำตาลทอง

เหตุที่น้ำปลาระยองมีชื่อเสียงและเป็นที่นิยมมานานหลายสิบปีก็เพราะปลาไส้ตันที่นำมาเป็นวัตถุดิบนั้นไม่มีกลิ่นดิน เนื่องจากสภาพพื้นทะเลที่ระยองเป็นพื้นทราย ต่างจากทะเลถิ่นอื่นที่เป็นพื้นดินเลน จึงไม่มีกลิ่นดินติดมาทำให้น้ำปลาเสียรส น้ำปลาที่ได้จึงมีคุณภาพดี รสชาติกลมกล่อม หอมอร่อย ไม่เค็มจนเกินไป โดยน้ำปลาพื้นเมืองระยองที่มีชื่อเสียงก็ได้แก่ น้ำปลาตราเป๋าฮื้อ และตราตาชั่ง

น้ำปลาจันทบุรีและตราด

จัดเป็นหนึ่งในน้ำปลาชั้นดี ด้วยชาวบ้านยังคงการทำน้ำปลาสูตรพื้นบ้าน ซึ่งได้แก่ การหมักปลากะตักหรือส่วนของปลากับเกลือ โดยอาจเติมส่วนผสมอื่นเพื่อเร่งการหมัก อาทิ สับปะรด และอาจปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยอ้อย หรือน้ำตาล หมักใส่ตุ่มตากแดดไว้นาน 10 เดือน แล้วจึงนำมาต้มและบรรจุขวด รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์คือ ให้รสเค็ม หวานปลาย หอมหวน เหมาะจะนำมาทำกะหล่ำปลีหรือปลาทอดน้ำปลา น้ำปลาจันท์และตราดที่โด่งดังมีหลายยี่ห้อ เช่น น้ำปลาแท้ตราพรพิมล น้ำปลาแท้ตราข้างสามเศียร น้ำปลาแท้ตราสามกระต่าย น้ำปลาแท้ตราอรุณี ฯลฯ





WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

• น้ำปลาชลบุรี

● เปี่ยมสุข ขนมไทย (จำหน่ายขนมหวานไทย น้ำปลาซอสพริกศรีราชา)
ที่ตั้ง : 18 ม.2 ถ.สุขุมวิท อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี
โทร. 0 3834 2091

● ตลาดหนองมน
ที่ตั้ง : ต.นาเกลือ อ.บางละมุง จ.ชลบุรี

● ตลาดลานโพธิ์
ที่ตั้ง : ต.นาเกลือ อ.บางละมุง จ.ชลบุรี

● ศูนย์ของฝากแม่กิมบ๊วย
ที่ตั้ง : 273/13 ม.6 มอเตอร์เวย์สาย 7 อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี
โทร. 08 1824 2422

● บัวตอง
ที่ตั้ง : 303/9 ม.8 ถ.บายพาส อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี
โทร. 08 7146 5000

● บ้านอำเภอ
ที่ตั้ง : 55/3 ม.3 ถ.สุขุมวิท ต.นาจอมเทียน อ.สัตหีบ จ.ชลบุรี โทร. 0 3823 8260

• น้ำปลาระยอง

● ตลาดบ้านเพ
ที่ตั้ง : ต.บ้านเพ อ.เมือง จ.ระยอง

● ศูนย์รวมของฝากและอาหารทะเลแห้ง
ที่ตั้ง : 69/9 ศูนย์การค้าสาย 4 ต.ท่าประดู่ อ.เมือง จ.ระยอง

• น้ำปลาจันทบุรีและตราด

● จันทรโภชนา
ที่ตั้ง : 102/5-8 ถ.เบญจมราชาลัย ต.วัดใหม่ อ.เมือง จ.จันทบุรี โทร. 0 3930 2350, 0 3931 2339

● ต้นตำรับ
ที่ตั้ง : 81/38 ม.11 ต.พลับพลา อ.เมือง จ.จันทบุรี
โทร. 0 3941 8600

● อาอ๋า
ที่ตั้ง : 58/23 ถ.สุขุมวิท ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี
โทร. 0 3945 3343

● เจ๊น้อย
ที่ตั้ง : 123/1 ม.1 ต.แหลมงอบ อ.แหลมงอบ จ.ตราด
โทร. 0 3959 7030

● พรพิมล
24/4 ต.แหลมงอบ อ.แหลมงอบ จ.ตราด
โทร. 0 3959 7050

● วิบูลย์ชัย
134 ถ.โภคไพร อ.เมือง จ.ตราด โทร. 0 3951 1326

กรุงเทพฯ

● แหลมเจริญ
www.laemcharoenseafood.com

● ของดีเมืองระยอง
ที่ตั้ง : -สาขา 1: แผง 4/41-43 ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 1850 8585
-สาขา 2: แผง 99-100 ตลาดบองมาร์เช่ ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 09 4424 4414





ซอสพริกศรีราชา

"ซอสพริกศรีราชา" ที่โด่งดังไปทั่วโลก แท้จริงแล้วมีแหล่งกำเนิดอยู่ที่เขตชายทะเลศรีราชา จัดเป็นของดีประจำ อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี ที่สร้างชื่อเสียงมายาวนานกว่า 70 ปี สูตรเด็ดที่ชาติใดๆ ก็เลียนแบบไม่ได้คือ การคัดสรรพริกชี้ฟ้าสดพันธุ์ดีบนดินแดนไทย มาดองกับเครื่องเทศต่างๆ ด้วยความละเอียดและใส่ใจในทุกขั้นตอน จึงทำให้ซอสพริกศรีราชาคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์และรสชาติต้นตำรับอย่างแท้จริง

ซอสพริกศรีราชาของแท้ต้องมีสีแดงอมส้ม รสชาติเข้มข้นกลมกล่อม ผสมผสานรสชาติเผ็ด เปรี้ยว และหวานเล็กน้อย คู่ควรกับอาหารจานเด็ด เช่น ไข่เจียว หอยทอด หอยนางรมสด ฯลฯ ยิ่งกว่านั้น ในแถบศรีราชายังนิยมนำไปผัดกับเส้นก๋วยเตี๋ยวแบบผัดแห้งหรือก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ใช้ปรุงรสราดหน้าและผัดซีอิ๊ว ไม่น่าเชื่อว่า จะช่วยชูรสได้ดีเหลือเชื่อ ขึ้นชื่อว่าซอสพริกศรีราชา ต้องถือกำเนิดที่ศรีราชาจึงจะเป็นราชาแห่งซอสพริก



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- เปี่ยมสุข ขนมไทย (จำหน่ายขนมหวานไทย น้ำปลา ซอสพริกศรีราชา)

ที่ตั้ง : 18 ม.2 ถ.สุขุมวิท อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี
โทร. 0 3834 2091

- เกษตรซอสพริกศรีราชา แม่น้ำเงิน (OTOP 5 ดาว)

ที่ตั้ง : 238/12 ม.10 ต.บางพระ อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี โทร. 0 3834 1192

- ซอสพริกเพชรพลวงทอง

ที่ตั้ง : ม.3 ต.คลองตาเพชร อ.บ่อทอง จ.ชลบุรี
โทร. 08 1499 2945

- ก๋วยเตี๋ยวราดหน้านายบุญ

ที่ตั้ง : ซ.ศรีราชานคร 8 (ด้านหลังโรบินสันศรีราชา) อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี

กรุงเทพฯ

- Lor Yoawaraj

ที่ตั้ง : 388 ถ.เยาวราช สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ
โทร. 0 2622 4034

- ตลาด อ.ต.ก.

ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ





กะปิ

ส่วนผสมหลักในอาหารไทย โดยเฉพาะ "พริกแกง" ซึ่งประกอบไปด้วย พริก หอม กระเทียม และกะปิ นับเป็นการถนอมอาหารที่ได้จากการนำ "กุ้งฝอย" หรือ "เคย" (สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังรูปร่างคล้ายกุ้ง บางทีก็เรียกว่ากุ้งเคย มีโปรตีนและแคลเซียมสูง) มาหมักกับเกลือ ในเมืองไทยมีกะปิมากมายหลายแหล่งให้เลือกนำมาปรุงอาหาร แต่ละแหล่งก็แตกต่างกันไปทั้งคุณภาพ วัตถุดิบ และกรรมวิธีผลิต ตามภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นๆ ด้วยกะปิแต่ละที่ต่างก็มีข้อดีแตกต่างกัน พ่อครัวแม่ครัวบางท่านจึงนิยมนำกะปิจากหลายที่มาปรุงเป็นอาหารร่วมกัน โดยกะปิชื่อดังของไทยก็ได้แก่

กะปิคลองโคน

ในบริเวณ ต.คลองโคน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม และพื้นที่ใกล้เคียงจะเต็มไปด้วยป่าชายเลน ซึ่งเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์น้ำหลากชนิด หนึ่งในนั้นก็คือ "เคย" ที่ชาวบ้านนิยมจับมาเป็นทำกะปิ เรียกว่า "กะปิเคย" รสชาติของกะปิเคยคลองโคนนั้นหอมอร่อย รู้จักกันทั้งในชื่อ "กะปิคลองโคน" และ "เคยตาดำ"

ใน 1 ปีจะมีฤดูการจับเคยอยู่ 2 ช่วง ช่วงแรกระหว่างเดือนตุลาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ และช่วงที่ 2 ระหว่างเดือนมีนาคมถึงเดือนกรกฎาคม โดยพื้นที่ในการจับหรือช้อนเคยจะเริ่มตั้งแต่ปากน้ำแม่กลอง เรื่อยไปจนถึงบางตะบูน (จ.เพชรบุรี) ที่โด่งดังก็ต้องเป็นเคยตาดำ ซึ่งจะมีขนาดเล็กมาก มีตาโปนสีดำออกมาเด่นชัด เนื้อจะนุ่มเนียนผิดกับเคยหางแดง หรือเคยดอกลาวที่มีเนื้อหยาบกว่า

เมื่อได้เคยมาแล้ว ก็ต้องนำมาล้างให้สะอาด แล้วรีบคลุกเกลือหมักทิ้งไว้ 1 คืน รุ่งเช้าจึงนำไปตากแดด โดยตากทั้งหมด 3 แดด ถ้าเป็นเคยดอกลาวต้องนำไปโม่ก่อน แต่ถ้าเป็นเคยตาดำก็ต้องนวดด้วยแรงคน จากนั้นหมักทิ้งไว้ 1 เดือนเต็มๆ เพื่อให้กลิ่นคาวหาย และมีกลิ่นหอมกรุ่นเข้ามาแทน ระหว่างการหมักเคยจะเกิดผลพลอยได้มาอย่างหนึ่ง นั่นคือ "น้ำเคย" ซึ่งก็คือน้ำปลาที่ได้จากเคย มีรสอร่อยกว่าน้ำปลาแท้

การสังเกตกะปิคลองโคนแท้ให้สังเกตข้างกระปุกจะเห็นตาเคยสีดำๆ หนาแน่นมาก และตัวกะปิมีสีออกม่วง รสชาติไม่เค็มมากนัก ไม่เหม็นคาว เหมาะจะนำมาทำน้ำพริกกะปิ และผัดกับอาหารทะเลเป็นที่สุด

กะปิระยอง

ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลพื้นบ้าน จ.ระยอง โดยกะปิระยองที่ดีนั้นจะต้องเป็นกะปิจาก ต.กร่ำ อ.แกลง จ.ระยอง ทำจากเคยน้ำลึกเพราะตัวใหญ่ใสไม่มีลูกปลาปน จากนั้นจะต้องล้างตัวกุ้งเคยด้วยน้ำทะเลที่ปราศจากตะกอน เพื่อขจัดสิ่งสกปรกและสิ่งแปลกปลอมปนที่ติดมากับกุ้งออกให้หมด ไม่นิยมล้างด้วยน้ำจืดเพราะจะทำให้ตัวกุ้งชืด เมื่อทำเป็นเคยแล้วสีจะไม่สวย



กะปิจันทบุรี

ที่มีชื่อเสียงที่สุดคือ กะปิจากบ้านเจ้าหลาว ม.6 ต.คลองขุด อ.ท่าใหม่ และเกาะเปริด อ.แหลมสิงห์ จ.จันทบุรี ซึ่งจะใช้กะปิเคยที่มีขนาดใหญ่กว่าก้านไม้ขีดไฟเล็กน้อย มาล้างสิ่งแปลกปนออกให้หมด โดยกะปิจันท์นั้นจะทิ้งไว้นานประมาณ 2-3 เดือน ก่อนจะนำมารับประทาน

กะปิระนอง

กะปิที่ได้ชื่อว่าเป็นสุดยอดกะปิระนองก็คือ "กะปิเกาะเหลา" นับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาช้านาน ด้วยจุดเด่นอยู่ที่ทำจากเคยแท้ๆ 3 ชนิด ได้แก่ เคยตาดำ เคยสารส้มโอ และเคยแม่ลูกยิ่งกว่านั้นชาวบ้านยังออกจับกุ้งเคยในช่วงเวลาที่น้ำทะเลกำลังหนุนสูงเข้าหาฝั่ง หรือน้ำทะเลมีความสูงอยู่ในระดับชายฝั่ง จึงทำให้ได้กุ้งเคยที่มีคุณภาพดีไม่มีสิ่งปะปน เมื่อนำมาทำเป็นกะปิจึงให้รสที่ไม่เค็มมาก มีกลิ่นหอม เหมาะจะนำมาทำเป็นน้ำพริกกะปิ และผัดสะตอกุ้งกะปิ

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

• กะปิคลองโคน

● กะปิหอมจอมป่วน by เจ๊จิ๋ม
ที่ตั้ง : 86 ม.6 ต.คลองโคน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม
โทร. 08 1942 4987
● ผู้ใหญ่ชงค์โฮมสเตย์
ที่ตั้ง : 1/3 ม.3 ต.คลองโคน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม
โทร. 0 3473 1188
● ครัวป้าทิน
ที่ตั้ง : 58/4 ม.2 ต.ยี่สาร อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม
โทร. 08 9414 9092
● ตลาดมหาชัย
ที่ตั้ง : ถ.สุขาภิบาล อ.มหาชัย จ.สมุทรสาคร
● ตลาดร่มหุบ
ที่ตั้ง : ถ.เกษมสุขุม ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม
● ตลาดสดเทศบาลแม่กลอง
ที่ตั้ง : ถ.เกษมสุขุม ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

• กะปิระยอง

● สวนสมุนไพรสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
ที่ตั้ง : ต.มาบข่า กิ่ง อ.นิคมพัฒนา จ.ระยอง
โทร. 0 3891 5213-5
● ตลาดบ้านเพ
ที่ตั้ง : ต.บ้านเพ อ.เมือง จ.ระยอง
● ตลาดกลางผลไม้ตะพง
ที่ตั้ง : ถ.สุขุมวิท ต.ตะพง อ.เมือง จ.ระยอง
● ศูนย์รวมของฝากและอาหารทะเลแห้ง
ที่ตั้ง : 69/9 ศูนย์การค้าสาย 4 ต.ท่าประดู่ อ.เมือง จ.ระยอง
● กะปิแท้แม่เกษร
ที่ตั้ง : 59/13 ม.1 ต.ทับมา อ.เมือง จ.ระยอง
โทร. 08 6307 3233

• กะปิจันทบุรี

● ตลาดน้ำพุ
ที่ตั้ง : ถ.ศรีรองเมือง ต.วัดใหม่ อ.เมือง จ.จันทบุรี
● ต้นตำรับ
ที่ตั้ง : 81/38 ม.11 ต.พลับพลา อ.เมือง จ.จันทบุรี
โทร. 0 3941 8600
● แม่วรรณา
ที่ตั้ง : 80/2 ม.1 ต.พลิ้ว อ.แหลมสิงห์ จ.จันทบุรี
โทร. 0 3943 4222
● จันทรโภชนา
ที่ตั้ง : 102/5-8 ถ.เบญจมราชูทิศ ต.วัดใหม่ อ.เมือง จ.จันทบุรี
โทร. 0 3930 2350

• กะปิระนอง

● ศูนย์จำหน่ายสินค้าโอท็อป
ที่ตั้ง : ตรงข้ามโรงแรมระนองการ์เด้น อ.เมือง จ.ระนอง
โทร. 0 7783 3228
● นารีรัตน์
ที่ตั้ง : 218/12 ต.หงาว อ.เมือง จ.ระนอง โทร. 0 7782 3745-6
● น้ำเฮง
ที่ตั้ง : 144 ถ.เรืองราษฎร์ อ.เมือง จ.ระนอง โทร. 0 7783 3237
● ปรีชา
ที่ตั้ง : 2/24 ต.บางริ้น อ.เมือง จ.ระนอง โทร. 0 7781 2288

• กะปิพังงา

● ชุมชนบ้านบางพัฒน์
ที่ตั้ง : ต.บางเตย จ.พังงา โทร. 08 7888 0117
● ตลาดน้ำเค็มวังหม้อแกง
ที่ตั้ง : ม.4 ต.ถ้ำน้ำผุด อ.เมือง จ.พังงา
● ตลาดเก่าตะกั่วป่า
ที่ตั้ง : ถ.ศรีตะกั่วป่า อ.ตะกั่วป่า จ.พังงา โทร. 0 7642 4388
● ตลาดสดโคกกลอย
ที่ตั้ง : ถ.เพชรเกษม ต.โคกกลอย อ.ตะกั่วทุ่ง จ.พังงา
● ของฝากม๊ะ
ที่ตั้ง : ต.เกาะปันหยี อ.เมือง จ.พังงา

• กะปิสมุย

● ฝากอร่อย
ที่ตั้ง : 26/2 ม.3 ต.อ่างทอง อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี
โทร. 0 7795 0059
● ตลาดละไม
ที่ตั้ง : ต.มะเร็ต อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี
● ตลาดหน้าทอน
ที่ตั้ง : ถ.ชลวิถี ต.อ่างทอง อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี



กะปิพังงา

นับเป็นวิถีชีวิตของชาวพังงาเกือบทุกอำเภอ ในการทำกะปิจากกุ้งเคย ที่สืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษ ด้วยกะปิถือเป็นส่วนประกอบสำคัญในการปรุงอาหารของชาวพังงา ไม่ว่าจะเป็นแกงเผ็ด แกงพริก แกงส้ม แกงไตปลา แกงกะทิ หรือน้ำพริกต่างๆ โดยชาวพังงาจะออกไปจับกุ้งประมาณตี 3-4 ด้วยการยกตาข่ายซึ่งมีลักษณะเป็นปากคลอง คล้ายกับลักษณะของปากช้าง เพื่อให้กุ้งว่ายเข้ามาในบริเวณที่วางตาข่ายดักไว้ หลังจากนั้นก็จะนำมาล้างทำความสะอาดแล้วตำก่อนจะนำมาผึ่งแดดเป็นเวลา 7 วัน แล้วนำมาตำเป็นครั้งสุดท้าย ก่อนจะวางขาย

จุดเด่นของกะปิพังงาคือ มีกลิ่นหอม และไม่เค็มมาก ซึ่งเป็นผลมาจากการผสมเกลือในปริมาณ และการกำหนดเวลาหมักที่พอเหมาะ ที่ได้จากประสบการณ์และความชำนาญนานนับสิบปี ทำให้กะปิพังงามีกลิ่นหอมไม่เหมือนใคร



WHERE TO BUY

กรุงเทพฯ

- เกษมทรัพย์ (ตุ้ม) (มีบริการบรรจุหีบห่อสินค้าปลอดกลิ่นสำหรับนำไปต่างประเทศและภายในประเทศ)
ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 0 2279 8729, 08 5042 4424
- วรวุฒิอาหารทะเลแห้ง (มีบริการบรรจุหีบห่อสินค้าปลอดกลิ่นสำหรับนำไปต่างประเทศและภายในประเทศ)
ที่ตั้ง : ล็อก 107 ตลาดบองมาร์เช่ ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 0 2954 2445, 08 9115 2445

กะปิสมุย

"เกาะสมุย" จ.สุราษฎร์ธานี นับเป็นอีกแหล่งที่ผลิตกะปิชั้นดี ด้วยน้ำทะเลที่ใสสะอาด และยังคงความอุดมสมบูรณ์ ผนวกกับการอนุรักษ์ธรรมชาติ ด้วยการทำรุนเคยบริเวณชายฝั่ง โดยใช้อุปกรณ์ไม้ไผ่ ตาข่าย และใช้แรงคนในการจับเคย จึงทำให้ได้กุ้งเคยคุณภาพดีมาทำกะปิ นอกจากนี้ ชาวสมุยยังมีวิธีการรับประทานกะปิที่ไม่เหมือนใคร

นั่นคือ "เคยจี่หรือกะปิเผา" ที่นำเคยกุ้งหรือกะปิมาผสมกับเนื้อปู มะพร้าวขูด พริกขี้หนูสวน กระเทียม และหอมแดง มาเผาบนกะลามะพร้าวบนเตาถ่าน แล้วเสิร์ฟเป็นชิ้นๆ บนกะลามะพร้าว เวลารับประทานก็คลุกกับข้าวสวยร้อนๆ นอกจากจะหอมกลิ่นมะพร้าวแล้ว รสชาติยังจัดจ้าน ช่วยให้เจริญอาหารยิ่งนัก



















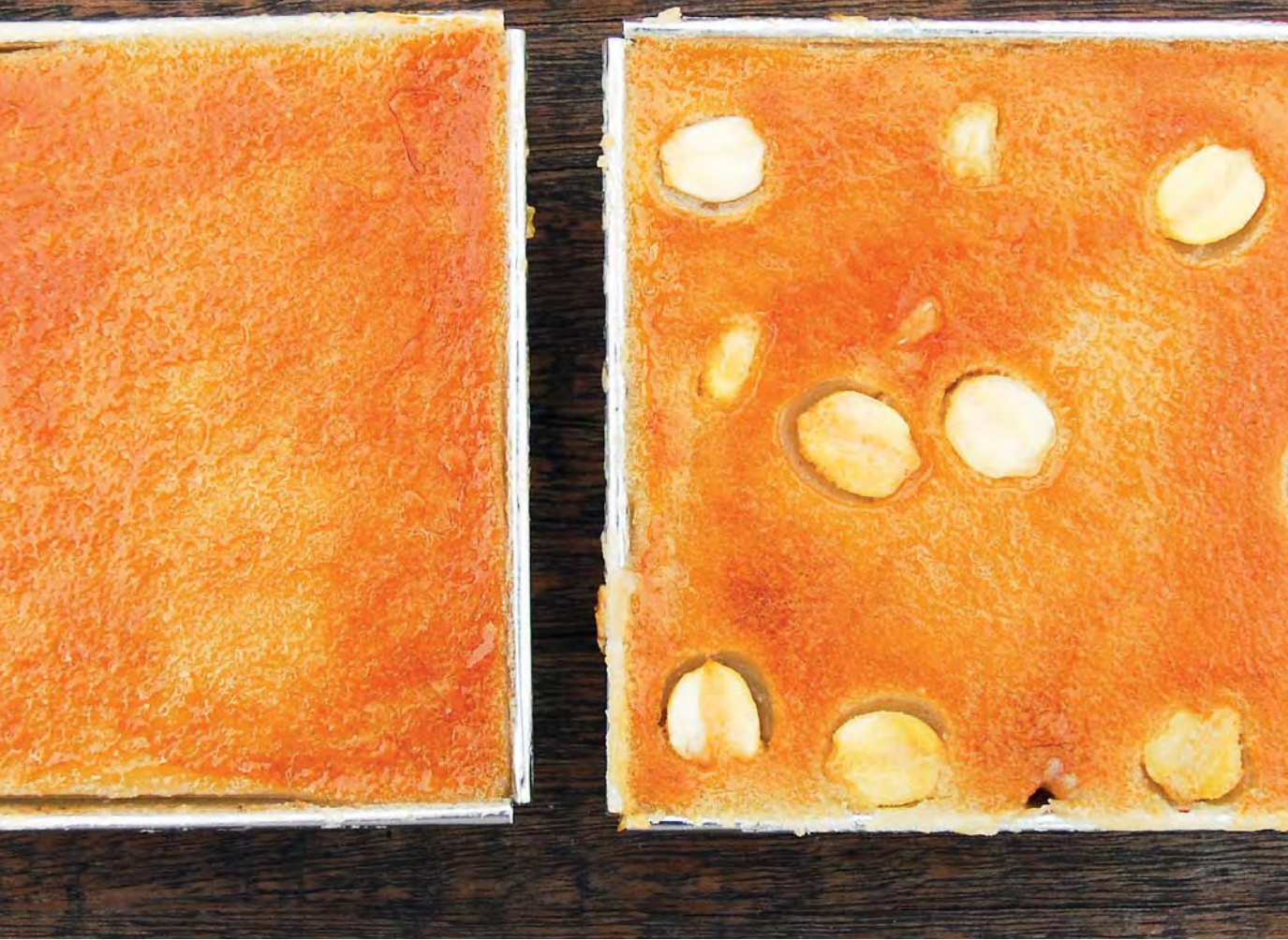
ของดี ทั่วไทย

ขนมหม้อแกงเพชรบุรี

ขนมหวานของไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา สันนิษฐานว่าคิดค้นโดยท้าวทองกีบม้า หรือมารี กีมาร์ เดอปีนา สตรีเชื้อสายโปรตุเกส ญี่ปุ่น และเบงกอล ภรรยาของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ หรือคอนสแตนติน ฟอลคอน ชาวกรีกที่เข้ามารับราชการในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นยุคที่มีชาวต่างชาติเข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีกับไทยเป็นจำนวนมาก

โดยท้าวทองกีบม้ามีหน้าที่ในการจัดส่งอาหารคาวหวานเข้าไปในวัง จึงได้ริเริ่มทำขนมหวานโดยใช้ "ไข่" เป็นส่วนประกอบหลัก ก่อนจะค่อยๆ แพร่หลายมายังชาวบ้านทั่วไป "ขนมหม้อแกง" ของไทยมีลักษณะคล้ายๆ "คัสตาร์ด" ของฝรั่ง มีส่วนผสมของไข่ (เป็ด) แป้ง และกะทิ เดิมทำเฉพาะในงานสำคัญ เช่น งานบวช งานแต่งงาน ฯลฯ

จังหวัดที่ขึ้นชื่อเรื่องการทำขนมหม้อแกงที่สุดก็คือ "จ.เพชรบุรี" ซึ่งได้ชื่อว่า เป็นเมืองแห่งขนมหวาน นับแต่ก้าวแรกที่เข้าเขต จ.เพชรบุรี จะเห็นร้านขนมหม้อแกงแม่ต่างๆ เรียงรายอยู่ราวกับเป็นสัญลักษณ์ประจำจังหวัด แต่ละร้านต่างก็มีสูตรที่ตกทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ด้วยแต่ไหนแต่ไรเพชรบุรีได้รับการกล่าวขานว่าเป็น "เมือง 3 วัง" นั่นคือ "พระนครคีรี (เขาวัง)"







โบราณสถานคู่เมืองเพชรบุรี พระราชวังสำหรับแปรพระราชฐานของรัชกาลที่ 4 "พระรามราชนิเวศน์ (วังบ้านปืน)" พระราชนิเวศน์สำหรับประทับแรมในฤดูฝนของรัชกาลที่ 5 และ "พระราชนิเวศน์มฤคทายวัน" พระตำหนักที่ประทับริมทะเลของรัชกาลที่ 6 เพชรบุรีจึงเป็นเมืองที่อุดมไปด้วยอาหารคาวหวานที่ได้รับการถ่ายทอดจากชาววัง และอาหารชาวบ้านที่ปรุงขึ้นเป็นพิเศษเพื่อถวายเจ้านาย

สิ่งหนึ่งที่ทำให้ **"ขนมหม้อแกงเพชรบุรี"** โด่งดังไปทั่วประเทศ ก็เนื่องจากนิยมใช้ "น้ำตาลโตนด" มาเป็นส่วนผสมสำคัญ ทำให้ขนมหม้อแกงมีรสหวานหอมกลมกล่อม ไม่หวานจนแสบคอ ขณะที่ไข่ก็ใช้ไข่เป็ดจาก อ.บ้านลาด (จ.เพชรบุรี) ส่วนมะพร้าวก็เป็นมะพร้าวจาก อ.ทับสะแก (จ.ประจวบคีรีขันธ์) ที่สำคัญการทำขนมหม้อแกงนั้นจะต้องใช้ความชำนาญและความใส่ใจเป็นพิเศษ จนทำให้ขนมหม้อแกงเป็นขนมที่ขึ้นชื่อของเพชรบุรี ปัจจุบันมีการนำเผือก เม็ดบัว ถั่ว และหอมเจียว มาผสมและแต่งหน้าขนม ขนมหม้อแกงเพชรบุรีจึงกลายเป็นของฝากที่ใครไปใครมาเป็นต้องแวะชิมและซื้อเป็นของฝากอยู่เสมอ



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- แม่ปิ่น

ที่ตั้ง : ถ.มาตยาวงษ์ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร. 0 3242 5568

- แม่กิมไล้

ที่ตั้ง : ถ.เพชรเกษม ต.ธงชัย อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร. 09 0661 0759

- สงวนโพธิ์พระ

ที่ตั้ง : 8 ถ.อนามัย ตลาดอนามัย (ตลาดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์) ต.ท่าราบ อ.เมือง จ.เพชรบุรี โทร. 0 3242 5277

- กาญจนา

ที่ตั้ง : ตรงข้าม ธ.ไทยพาณิชย์ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
โทร. 0 3242 7202, 08 9501 8701

- แม่บุญล้น

ที่ตั้ง : ช.แม่บุญล้น อ.ท่ายาง จ.เพชรบุรี
โทร. 0 3246 1181, 0 3243 7095



ขนมสาลี่

ขนมหวานเนื้อนุ่ม หนึ่งในของดีประจำ จ.สุพรรณบุรี โดยสูตรต้นตำรับสุพรรณฯ นั้นมาจาก "แม่บ๊วย แซ่ตั้ง" แห่งร้าน "แม่บ๊วย" อ.บางปลาม้า จ.สุพรรณบุรี ที่ริเริ่มนำขนมสาลี่ที่ทำกันทั่วไปในงานบุญและงานแต่งงาน มาทำเป็นขนมจำหน่ายเมื่อปี พ.ศ. 2485 จากส่วนผสมหลักเพียงแป้งสาลี ไข่ และน้ำตาล ไม่มีการใส่ผงฟู หรือครีม จึงต้องใช้เวลานานนับชั่วโมง ก่อนขนมจะขึ้นฟูและนำไปนึ่งด้วยเตาฟืน

โดยในยุคแรกขนมสาลี่ของแม่บ๊วยไม่ได้มีหน้าตาอย่างที่เราเห็นกันในปัจจุบัน แต่จะทำแล้วตัดใส่โหลไว้ เวลาขายก็ตัดเป็นชิ้นๆ แล้วใส่น้ำแข็งไส ราดด้วยน้ำหวานหรือนมข้น แบบเดียวกับขนมปังหัวกะโหลก กระทั่งปี พ.ศ. 2513 จ.สุพรรณบุรีได้มีการจัดงาน "ดอนเจดีย์" ขึ้นเป็นครั้งแรก ทำให้ต้องหา "ของดีของดังประจำอำเภอ" ในที่สุดก็ได้ "ขนมสาลี่" จากที่ร้านเป็นตัวแทน อ.บางปลาม้า แม่บ๊วยจึงนำขนมสาลี่มาบรรจุถุง พร้อมตั้งชื่อว่า "ขนมสาลี่บางปลาม้า" ออกจำหน่ายในงาน ประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก ส่งผลให้ชื่อเสียงของขนมสาลี่สุพรรณฯ เป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศ

ปัจจุบัน นอกจากแม่บ๊วยแล้วยังมีขนมสาลี่เจ้าอื่นๆ อีกหลายเจ้า ทั้งยังได้มีการพัฒนาสูตรและรสชาติใหม่ๆ ออกมาอย่างต่อเนื่อง ไม่ว่าจะเป็นขนมสาลี่ลูกตาล ขนมสาลี่กล้วยหอม ไปจนถึงขนมสาลี่ม้วน ฯลฯ แล้วก็ด้วยความที่ขนมสาลี่สุพรรณฯ ไม่ใส่สารกันบูด จึงเก็บไว้ได้ไม่นานนัก หากอยากรับประทานก็ต้องไปที่สุพรรณฯ เท่านั้น

ส่วน "ขนมสาลี่น้ำผึ้ง" จากร้าน "ทรงนิมิต" ที่ตลาดวิเศษชัยชาญ อ.วิเศษชัยชาญ จ.อ่างทอง นั้นเป็นการนำสาลี่สุพรรณฯ มาปรับสูตรด้วยการใส่น้ำผึ้งลงไป ช่วยเพิ่มความอร่อย และเก็บไว้ได้นานขึ้น โดยไม่ต้องใส่สารกันบูด



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- แม่บ๊วย

ที่ตั้ง : 279/1-5 ต.โคกคราม อ.บางปลาม้า จ.สุพรรณบุรี โทร. 0 3558 7077

- เอกชัย

ที่ตั้ง : 222/2 ม. 5 ถ.สุพรรณบุรี-บางบัวทอง อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี โทร. 0 3552 5111

- ทรงนิมิต

ที่ตั้ง : 64 ม.6 ต.ศาลเจ้าโรงทอง อ.วิเศษชัยชาญ จ.อ่างทอง โทร. 08 2221 4696

กรุงเทพฯ

- ประจักษ์เบเกอรี่

ที่ตั้ง : 200/1-2 ซ.สุขุมวิท 71 ถ.สุขุมวิท วัฒนา กรุงเทพฯ โทร. 0 2391 2739-42





ลอดช่องวัดเจษฯ

"ลอดช่องน้ำกะทิ" ขนมหวานแบบไทยๆ ที่หารับประทานได้ทั่วไป แต่ด้วยภูมิปัญญาของครอบครัวเล็กๆ ย่านหลังวัดเจษฎาวิถี อ.มหาชัย จ.สมุทรสาคร ที่รู้จักนำวัตถุดิบในท้องถิ่นอย่าง "น้ำตาลมะพร้าว" ในแถบอัมพวา มาทำเป็นน้ำกะทิสูตรเฉพาะ จนได้ความอร่อยที่แตกต่าง ทำให้ "ลอดช่องวัดเจษฯ" กลายเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ที่ขึ้นชื่อประจำจ.สมุทรสาคร และยังเป็นของหวานที่ได้รับความนิยม ด้วยตัวลอดช่องที่เหนียวนุ่มเรียวยาวตลอดทั้งเส้น และน้ำกะทิสูตรเฉพาะ มีความหวานและหอมกลิ่นมะพร้าว โดยตัวลอดช่องนั้นต้องเลือกข้าวเจ้าเก่าแต่ต้องมียาง นำมาโม่เป็นแป้งสด จากนั้นผสมน้ำปูนใสที่แช่น้ำทิ้งไว้หลายๆ วัน ผสมน้ำใบเตยก่อนจะนำไปผสมกับแป้ง กวนบนเตาให้แป้งสุกแล้วนำมากดให้เป็นตัว จะได้ตัวลอดช่องที่เหนียวนุ่ม หนึบ ก่อนจะบรรจุลงถุงตีตราลอดช่องวัดเจษฯ ของดีจากมหาชัย สมุทรสาคร

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ลอดช่องวัดเจษฯ (เฉพาะขายส่ง)

ที่ตั้ง : 189/1 ถ.เจษฎาวิถี ต.มหาชัย อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

โทร. 0 3484 0857, 08 1694 8711, 08 6169 6927

- ตลาดมหาชัย

ที่ตั้ง : ถ.สุขาภิบาล ต.มหาชัย อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

- ตลาดสดเทศบาลแม่กลอง

ที่ตั้ง : ถ.เกษมสุขุม ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

กรุงเทพฯ

- ขนมหวานกัลยา

ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ

- อังคณา

ที่ตั้ง : แผงที่ 024 ตลาดสามย่าน ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 08 1420 9232, 08 7914 9003







โรตีสายไหมอยุธยา

โด่งดังจนถึงทำให้ใครต่อใครเรียกชื่อถนนทั้งสายว่า "ถนนโรตีสายไหม" ด้วย ถ.อู่ทอง ตั้งแต่บริเวณ "หัวถนน" เรื่อยมาจนถึงฝั่งตรงข้ามโรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยานั้น มีร้าน "โรตีสายไหม" ตั้งเรียงรายยาวเหยียดตลอดทั้งสาย กลายเป็นแหล่งซื้อของฝากสำคัญที่ใครมาเยือนอยุธยาต้องแวะ



จุดเริ่มต้นของ "โรตีสายไหมอยุธยา" อันแสนโด่งดังนั้นมาจาก "นายบังเปีย แสงอรุณ" ชาวไทยมุสลิม ที่ยึดอาชีพทำโรตีกรอบ และโรตีใส่นมมาตั้งแต่เด็ก ได้คิดค้นและทดลองดึงน้ำตาลเคี่ยวที่ใช้ทำโรตีกรอบแล้วยืด เพื่อให้น้ำตาลอ่อนตัวจนกลายเป็น "สายไหม" ฝึกทำเช่นนี้อยู่หลายปีจนชำนาญ จากนั้นจึงได้ทำโรตีสายไหมใส่กล่องไม้แล้วถีบจักรยานคู่ใจเร่ขายไปทั่ว ก่อนจะชักชวนญาติพี่น้องให้โยกย้ายจากแถบวังน้อย ประตูน้ำพระอินทร์ จ.พระนครศรีอยุธยา มาปักหลักช่วยกันทำโรตีสายไหม และเปิดร้านอยู่ริม ถ.อู่ทอง (ด้านหลังมหาวิทยาลัยราชภัฏอยุธยา) จนกลายเป็นชุมชนชาวมุสลิมที่มีอาชีพในการทำโรตีสายไหม



หลังจากนั้น บังเปียก็ได้ถ่ายทอดวิธีการทำโรตีให้กับลูกๆ ญาติพี่น้อง และชาวอยุธยาอย่างไม่มีปิดบัง ไม่ว่าจะเป็น "บังบี" ซึ่งเป็นหลานชาย หรือ "อาบีดีน-ประนอม แสงอรุณ" น้องสาวคนเล็ก ช่วยกันขยายกิจการ และขยายสาขาไปทั่วทั้งถนน จนทำให้ย่านนี้เป็นที่รู้จัก ก่อนจะแพร่หลายไปทั่วจังหวัด แต่ละร้านต่างก็พัฒนารสชาติ จากสูตรดั้งเดิมที่ตัวแป้งมีส่วนประกอบของแป้งสาลี และน้ำเกลือ ก็เพิ่มรสชาติด้วยการใส่นม กะทิ งา ธัญพืช ใบเตย เช่นเดียวกับสายไหม ที่เพิ่มสีสันต่างๆ เข้ามา จนได้รับการคัดเลือกให้เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ของ จ.พระนครศรีอยุธยา





WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

● บังเปีย แสงอรุณ โรตีและขนมไทย
ที่ตั้ง : -สาขาแรก : 26 ม.3 ด้านหลังมหาวิทยาลัยราชภัฏฯ ถ.อู่ทอง อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 08 6801 0907
-สาขาที่ 2 : ถ.อู่ทอง อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 0 3521 0696, 08 5654 4003

● อาบาดีน+ประนอม แสงอรุณ
ที่ตั้ง : -สาขาที่ 1 : 32/1 ม.4 ถ.อู่ทอง อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 08 9005 9948
-สาขาที่ 2 : ถ.อู่ทอง (ซ้ายมือก่อนขึ้นสะพานกษัตราธิราช) อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 08 7972 1372
-สาขาที่ 3 : อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 08 9005 9948

● บังบี
ที่ตั้ง : 52/4 ม.3 ต.ประตูชัย อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 0 3532 1896

● บังหมัด
ที่ตั้ง : 34 ม.3 (ตรงข้ามโรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยา) ถ.อู่ทอง อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 08 1299 6335

● โรตีสายไหมรสผลไม้ ศิลัคข
ที่ตั้ง : ตรงข้ามโรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยา ถ.อู่ทอง อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 0 3521 0983

ขนมปังสังขยาอุทัยธานี

ของฝากเลื่องชื่อประจำ จ.อุทัยธานี โด่งดังจนใครต่อใครเรียกติดปากว่า "ขนมปังสังขยาอุทัยธานี" หากใครไปเยือนเมืองอุทัยเป็นต้องสะดุดตากับร้านขนมปังสังขยา ที่ปักหลักอยู่รอบวงเวียนน้ำพุอยู่นับสิบร้าน

จุดเริ่มต้นของขนมปังสังขยาที่โด่งดังไปทั่วประเทศนั้นมาจากการที่มีเด็กๆ มาถามหาอยากรับประทานขนมปังที่มีไส้ จน "คุณไพพรรณ วัฒนะพานิช" เจ้าของร้านขนมปังเก่าแก่ในอุทัยธานี ที่ชื่อ "ไพพรรณ" อดรนทนไม่ได้ต้องทำไส้สังขยาใส่เข้าไปในขนมปังปอนด์ ที่เธอได้สูตรมาจากมิชชันนารีชาวออสเตรเลีย เรียกว่าลองผิดลองถูกอยู่นานกว่าจะลงตัว ด้วยเหตุนี้ ขนมปังก้อนกลมๆ สอดไส้สังขยาสีส้มรสหอมหวานมันจึงได้ถือกำเนิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2516 ณ จ.อุทัยธานี

จุดเด่นของขนมปังสังขยาร้านต้นตำรับนั้นอยู่ที่เนื้อขนมปังที่เหนียวหนุบหนับพอให้ออกแรงเคี้ยว เป็นเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนใคร ขณะที่ไส้สังขยาก็มีทีเด็ดอยู่ที่การใช้ไข่ไก่ น้ำตาล แป้งกะทิ และนมสด โดยเฉพาะน้ำตาลต้องใช้น้ำตาลมะพร้าวจากสมุทรสาครเท่านั้น เพราะจะหอมกว่าที่อื่นๆ ที่สำคัญ ร้านนี้จะมีเฉพาะขนมปังสังขยาสีส้ม และทำขายกันวันต่อวันเท่านั้น









ส่วนอีกร้านที่โด่งดังไม่แพ้กันคือ "แม่ป่วยลั้ง" ซึ่งมีจุดเด่นอยู่ที่เป็นขนมปังสังขยาลูกใหญ่ ไส้เยอะ เนื้อขนมปังเหนียวนุ่ม ไส้ไม่หวานมาก มีให้เลือกทั้งสังขยาสีส้มและสีเขียว แถมยังมี 2 สาขา คือใกล้กับวงเวียนน้ำพุแห่งหนึ่ง และหน้าโรงพยาบาลอุทัยธานีอีกแห่งหนึ่ง

โดยทั่วไปแล้ว ขนมปังสังขยาของแท้ของอุทัยธานีจะเก็บได้เพียง 24 ชั่วโมง เพราะไม่ใส่สารกันบูด จึงควรแช่ตู้เย็นไว้ แล้วนำมาอุ่นบนปากหม้อข้าว หรือหากนำเข้าไมโครเวฟก็ 30 วินาที รับรองว่า อร่อยเหมือนออกมาจากเตาใหม่ๆ

WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ไพพรรณ

ที่ตั้ง : 391 ถ.ศรีอุทัย ต.อุทัยใหม่ อ.เมือง จ.อุทัยธานี โทร. 0 5651 1660

- แม่ป่วยลั้ง

ที่ตั้ง : 49/10-11 ถ.รักการดี ต.อุทัยใหม่ อ.เมือง จ.อุทัยธานี โทร. 0 5651 3975

กรุงเทพฯ

- น้ำฌา หวานสวัสดี ขนมไทย ตลาดสามย่าน

ที่ตั้ง : ซ.จุฬาฯ 9 ถ.พระราม 4 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 08 1565 6431, 08 1922 4296

- The Sun House

ที่ตั้ง : 10/10 ถ.เทศบาลนิมิตเหนือ จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 0 2953 8070

เค้กตรัง

ขนมเค้กพื้นเมืองประจำ จ.ตรัง มีพัฒนาการมาจากขนมไข่ของคนจีน ในยุคแรกๆ คนตรังเรียกว่า "ขนมไข่ไก่" นิยมใช้ในพิธีแต่งงาน แต่ได้มีการคิดค้นรูปแบบขึ้นมาใหม่ โดยทำเป็นรูปเค้กก้อนกลมๆ ก้อนใหญ่ แทนที่จะเป็นก้อนกลมๆ เล็กๆ เหมือนขนมไข่ทั่วไป โดยรับประทานเป็นของว่างคู่กับกาแฟยามเช้า โดยชาวจีนไหหลำจะเรียกในสำเนียงไหหลำว่า "ขนมเก็ก"

ขนมเค้กตรังนี้ถือกำเนิดขึ้นเป็นครั้งแรก ที่ ต.ลำภูรา อ.ห้วยยอด จ.ตรัง โดย "นายขุกมิ่ง แซ่เฮง" ต้นตำรับเค้กเมืองตรัง ที่เดินทางมาตั้งรกรากอยู่ที่นี่ได้คิดค้นขนมเค้กของตนเองขึ้นมาเพื่อรับประทานคู่กับกาแฟ โดยพัฒนาสูตรมาจากร้านขนมใน อ.ทับเที่ยง (จ.ตรัง) จนกลายมาเป็นเค้กเมืองตรังในที่สุด ปัจจุบันนอกจากจะเรียกว่า เค้กเมืองตรังแล้ว บางคนยังเรียกว่า "เค้กขุกมิ่ง" หรือ "เค้กลำภูรา" ตามถิ่นกำเนิดอีกด้วย

ส่วนผสมของเค้กเมืองตรังก็ประกอบไปด้วยแป้ง เนย น้ำตาล สีผสมอาหาร ผงฟู และไข่ไก่ ส่วนกรรมวิธีในการทำจะค่อยๆ นำส่วนผสมแต่ละอย่างมาตีให้เข้ากัน แล้วเทลงแบบพิมพ์เค้กที่มีรูตรงกลาง เพื่อเวลาอบเค้กจะได้สุกทั่วถึงกัน เมื่ออบเสร็จแล้วก็จะได้ เค้กเมืองตรัง ที่มีเอกลักษณ์ตรงที่มีรูอยู่ตรงกลาง

ปัจจุบันเค้กเมืองตรังมีให้เลือกมากมายหลายรสชาติ ทั้งเค้กไข่ (ดั้งเดิม) เค้กกาแฟ เค้กใบเตย เค้กสามรส เค้กส้ม เค้กเนยสด เค้กช็อกโกแลต ฯลฯ จึงทำให้เค้กเมืองตรังเป็นที่นิยม และเป็นของฝากของผู้คนที่ผ่านไปผ่านมา วิธีสังเกตเค้กเมืองตรังของแท้จะต้องบรรจุอยู่ในกล่อง ไม่มีพลาสติกหุ้ม เพราะผลิตกันในครัวเรือน มีอายุประมาณ 6 วัน

นอกจาก "ร้านเค้กขุกมิ่ง" ต้นตำรับที่ตั้งอยู่ใน "ชุมชนลำภูรา" ต.ลำภูรา อ.ห้วยยอด จ.ตรัง (อยู่ห่างจาก อ.เมือง ประมาณ 10 กิโลเมตร) แล้ว ในชุมชนนี้ยังเป็นชุมชนที่ผลิตเค้กเมืองตรังมากที่สุด มีร้านเค้กเมืองตรังตั้งรายเรียงอยู่สองฟากฝั่ง บางร้านมีการสาธิตการผลิตเค้กให้ชมทุกขั้นตอน ชมการทำไปชิมเค้กพร้อมจิบกาแฟไป ก่อนกลับก็ซื้อติดมือเป็นของฝากได้แบบครบวงจร

WHERE TO BUY & EAT

ต่างจังหวัด

- ร้านเค้กขุกมิ่ง
ที่ตั้ง : 5-6 ต.ลำภูรา อ.ห้วยยอด จ.ตรัง
โทร. 0 7528 4118, 0 7528 4080
- ร้านเค้กปวีณา
ที่ตั้ง : 183/2 ถ.วิเศษกุล ต.ทับเที่ยง อ.เมือง จ.ตรัง โทร. 0 7522 5775
- สินโอชา
ที่ตั้ง : 25/25 บริเวณสถานีรถไฟจังหวัดตรัง ถ.หลังสถานีรถไฟ ต.ทับเที่ยง อ.เมือง จ.ตรัง
โทร. 0 7521 1191, 08 1894 2934
- ร้านเค้กรสเลิศ
ที่ตั้ง : 59/3 ถ.หลังสถานีรถไฟ ต.ทับเที่ยง อ.เมือง จ.ตรัง โทร. 0 7521 9093





ซาลาเปาทับหลี



เป็นเวลากว่า 60 ปีมาแล้ว ที่ซาลาเปาเหนียวนุ่ม เนื้อนิ่ม ไส้แน่น จากหมู่บ้านทับหลี อ.กระบุรี จ.ระนอง บนถนนหลวงหมายเลข 4 กม.ที่ 528 ได้สร้างชื่อเสียงให้กับหมู่บ้านเล็กๆ แห่งนี้ จนใครต่อใครไม่สามารถตัดใจผ่านหมู่บ้านแห่งนี้ไปได้ ด้วยระยะทางจาก จ.ชุมพรไปยัง จ.ระนองนั้นค่อนข้างยาวไกล และคดเคี้ยว "บ้านทับหลี" จึงรับหน้าที่เป็นจุดพักรถ โดยมี "ซาลาเปาทับหลี" ตั้งเรียงรายตลอดสองข้างทางคอยต้อนรับนักเดินทางอยู่หลายสิบร้าน กลายเป็น "หมู่บ้านซาลาเปา" หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อลือชา ยิ่งในช่วงเทศกาลแต่ละร้านจะใช้ฝาปิดลังถึงที่ใช้นึ่งซาลาเปาคอยโบกเรียกลูกค้าเป็นที่ตื่นตาตื่นใจอีกด้วย

ซาลาเปาทับหลีนี้มีจุดเริ่มต้นมาจากสามพี่น้องตระกูลฮั่น โดยชาวจีนไหหลำที่อพยพเข้ามาเมืองไทยเมื่อปี พ.ศ. 2463 และตั้งถิ่นฐานอยู่ที่บ้านทับหลี พร้อมเปิดร้าน "ฮั่นหยกหย่วน" ร้านซาลาเปาแห่งแรกของทับหลี มีซาลาเปาทั้งหมด 6 ไส้ เริ่มจากไส้ดั้งเดิมอย่าง "ไส้หมูสับ" ซึ่งได้รับความนิยมมากที่สุด เพราะมีเคล็ดลับในการปรุงเนื้อหมูให้กลมกล่อมกำลังดีด้วยซีอิ๊วตรานกแก้วจาก จ.ระนอง รองลงมาคือ ไส้สังขยา ไส้ถั่วดำ ไส้เผือก ไส้หมูแดง และไส้หมูหยอง

ส่วนตัวแป้งซาลาเปานั้นก็ต้องเตรียมล่วงหน้า 1 วัน โดยต้องตื่นมานวดแป้งสาลีตั้งแต่ตี 2-3 แล้วหมักข้ามคืนเพื่อให้แป้งนุ่มเหนียวไม่แข็งกระด้าง ความอร่อยอยู่ที่ต้องรับประทานตอนนึ่งเสร็จใหม่ๆ (เก็บไว้ในตู้เย็นได้ 3-4 วัน) หรือหากวางทิ้งไว้ให้เย็นแป้งยังคงความนุ่ม ต่างจากซาลาเปาทั่วไปที่เมื่อเย็นแล้วแป้งจะแข็ง แล้วก็เพราะอย่างนี้ใครต่อใครถึงต้องแวะชิมซาลาเปาร้อนๆ ที่บ้านทับหลีแห่งนี้





WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ฮั่นหยกหย่วน (เจ้าแรก)

ที่ตั้ง : 29 ม.4 ต.มะมุ อ.กระบุรี จ.ระนอง โทร. 0 7784 6218-9

- เจ๊ติ๋ม ซาลาเปาทับหลี

ที่ตั้ง : อ.กระบุรี จ.ระนอง โทร. 08 9649 4514

- เจ๊ต๋อย บ้านทับหลี

ที่ตั้ง : อ.กระบุรี จ.ระนอง โทร. 08 1333 4893

กรุงเทพฯ

- ซาลาเปาทับหลี (ประกายจันทร์)

ที่ตั้ง : ตลาด อ.ต.ก. ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ โทร. 08 1903 7820

ข้าวหลาม



"ข้าวหลาม" แต่เดิมนับเป็นศิลปะการกินพื้นบ้านของคนไทยเราอย่างหนึ่ง จากวิถีชีวิตของคนไทยในสมัยก่อนที่ต้องเดินทางไปทำมาหากินในป่าหรือต่างเมือง ห่างไกลออกไปจากหมู่บ้านที่ตนเองพำนักอาศัยอยู่ ชาวบ้านจึงนำเอาวัตถุดิบธรรมชาติที่อยู่ใกล้ตัวมาทำประโยชน์ ด้วยการนำข้าวเหนียวมาใส่ในกระบอกไม้ไผ่แล้วนำไปเผาไฟ เพื่อให้เก็บไว้กินระหว่างเดินทาง เป็นภูมิปัญญาไทยที่มีมาแต่โบราณ

ข้าวหลามนครปฐม

หนึ่งในของดีที่สร้างชื่อให้กับจังหวัดเป็นอย่างมาก ด้วยมีการทำข้าวหลามขายจนมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วประเทศ โดยผู้มาเยือนมักซื้อกลับบ้าน หรือซื้อเป็นของฝาก ข้าวหลามนครปฐมถือกำเนิดขึ้นที่บริเวณ "ชุมชนวัดพระงาม" ต.พระงาม อ.เมือง จ.นครปฐม ซึ่งเป็นแหล่งที่มีชาวไทยเชื้อสายลาว ชาวลาวโซ่ง หรือชาวไทยทรงดำ ที่อพยพมาจาก ต.ลำลูกบัว ต.ทุ่งสมอ และ ต.อุหล่ม ในเขต อ.บางเลน จ.นครปฐม

โดยมาตั้งหลักแหล่งอยู่บริเวณทางรถไฟ มีอาชีพทำนาเป็นหลัก และทำข้าวหลามกันทุกครัวเรือนในช่วงเทศกาล (หลัง 3 ค่ำ เดือน 3 จนถึงเดือน 4 หรือราวๆ เดือนกุมภาพันธ์-มีนาคม) และไม่มีการทำอีกในช่วงอื่น ว่ากันว่ามีการรับประทานข้าวหลามกันมาตั้งแต่ครั้งสงครามโลก ข้าวหลามนครปฐมจึงน่าจะมีอายุไม่ต่ำกว่า 130 ปี

โดยชาวบ้านในชุมชนวัดพระงามต่างก็ยึดอาชีพทำข้าวหลามขาย ทั้งใส่หาบเพื่อนำไปขายตามบ้าน หรือวางขายบริเวณหน้าร้านค้า ตั้งแต่สะพานเจริญศรัทธาไปจนถึงบริเวณซอยกลาง (ทางเชื่อมระหว่างตลาดบนกับตลาดล่าง) รวมทั้งบริเวณด้านในขององค์พระปฐมเจดีย์

ข้าวหลามนครปฐมเริ่มเป็นที่รู้จักอย่างมาก เมื่อปี พ.ศ. 2500 หลังจากที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เสด็จฯ มาทอดพระเนตรการทำข้าวหลามจากแม่ทรัพย์ (ลูกสาวของผู้ใหญ่แจ่ม ผู้ใหญ่บ้านหมู่บ้านพระงาม ซึ่งขึ้นชื่อว่ามีฝีมือในการทำข้าวหลามได้อร่อย และเจ้าของร้านข้าวหลามชื่อดังในสมัยนั้น) ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาข้าวหลามนครปฐมก็มีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่ว

ข้าวหลามนครปฐมจะมีขั้นตอนการทำยุ่งยากกว่าข้าวหลามที่อื่นๆ ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การบรรจุลงกระบอก การเผา และการจำหน่าย ตั้งแต่การเลือกไม้ไผ่ ที่ต้องใช้ไม้ไผ่ป่าเฉพาะไม้ที่ได้กำหนดตัด และมีเยื่อหนาเท่านั้น เพื่อที่เวลาเผาความร้อนจะทำให้เยื่อแยกออกจากกระบอกไม้ไผ่ เมื่อเย็นลง





จะหดตัวพันข้าวเหนียว ทำให้สามารถเคาะเนื้อข้าวหลามออกจากกระบอกได้โดยไม่ต้องผ่า

ส่วนข้าวเหนียวส่วนใหญ่จะใช้ข้าวเหนียวเขี้ยวงู จาก อ.แม่จัน จ.เชียงใหม่ ผสมเข้ากับกะทิ เกลือ น้ำตาล เจ้าที่อร่อยจะใช้กะทิสดจากประจวบฯ ทั้งนี้เพราะข้าวหลามจะอร่อยต้องไม่ขี้เหนียวมะพร้าว ไม่ขี้เหนียวน้ำตาล และมี 3 รสคือ หวาน มัน เค็ม จากนั้นก็กรอกลงกระบอก แล้วปิดด้วยจุกเพื่อให้หอมและช่วยกันแมลง ก่อนจะนำไปเผาบนเตาที่มีลักษณะเป็นราวยาวๆ ด้วยการเรียงข้าวหลามไว้ด้านบน ใช้เวลาในการเผากลับไปกลับมาประมาณ 2 ชั่วโมง จึงจะได้ข้าวหลามที่หวานหอมอร่อย

ปัจจุบันสามารถหาซื้อข้าวหลามนครปฐมได้ที่บริเวณด้านหน้าตลาดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ (ตลาดล่าง และตลาดบน) ด้านใน และด้านหน้าขององค์พระปฐมเจดีย์







ข้าวหลามหนองมน

ในอดีตนั้น ชาวบ้านหนองมน จ.ชลบุรี จะมีทำนาเป็นอาชีพหลัก และทำข้าวหลามขายเป็นอาชีพรอง เมื่อหมดฤดูทำนาก็จะขึ้นไปตัดไม้ไผ่บนเขาบ่อยาง ซึ่งอยู่ในละแวกหมู่บ้าน แล้วนำข้าวเหนียวที่ปลูกได้ไปแลกน้ำตาลกับมะพร้าวจากบ้านอื่นๆ เพื่อมาทำข้าวหลามขายในหมู่บ้าน

ต่อมาเมื่อมีการตัดถนนสุขุมวิท (สายเก่า) ในปี พ.ศ. 2485 ไปยังชายหาดบางแสน นักท่องเที่ยวจึงแวะซื้อข้าวหลามเป็นของฝากกลับบ้าน ทำให้ข้าวหลามหนองมนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักไปทั่ว ด้วยมีเคล็ดลับความอร่อยอยู่ที่การเผาข้าวหลามแบบเผาฟืน ทำให้มีกลิ่นหอมน่ากิน ในส่วนของข้าวเหนียวนั้น เจ้าดังส่วนใหญ่จะนิยมใช้ข้าวเหนียวเขี้ยวงู วิธีทำจะเริ่มจากการแช่ข้าวเหนียวและถั่วดำไว้ก่อน เมื่อแช่ข้าวเหนียวได้ที่แล้วนำไปต้มให้สุก

จากนั้นนำข้าวเหนียวสุกใส่กะทิที่ผสมเกลือกับน้ำตาลไว้แล้วคลุกให้เข้ากัน นำไปใส่กระบอกไม้ไผ่ที่เตรียมไว้ ก่อนจะนำไปเผา ซึ่งจะมี 2 วิธี คือการเผาข้าวหลามแบบฟืน และแบบเตาแก๊ส ลักษณะของข้าวหลามหนองมน ตัวกระบอกไม้ไผ่จะหนาและสั้น เอกลักษณ์อีกอย่างก็คือ ตัวข้าวเหนียวนั้นเม็ดจะใหญ่ และจะแฉะชุ่มฉ่ำไปด้วยกะทิมากกว่า รสจะหวานกว่า ด้วยความที่ฝั่งหนองมนจะมูนข้าวเหนียวให้สุกก่อนจะใส่ลงในกระบอกแล้วนำไปเผา โดยสูตรโบราณของหนองมนจะมี 2 ไส้คือ ไส้เผือกและไส้ถั่ว ปัจจุบันมีการเพิ่มไส้ต่างๆ เข้ามาตามสมัยนิยม ไม่ว่าจะเป็นไส้เม็ดบัว ไส้มะพร้าวอ่อน และไส้แปะก๊วย



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

• ข้าวหลามนครปฐม

● แม่เล็ก รอดบางยาง (ไม่มีสาขา)
ที่ตั้ง : หน้าร้านศรีนคร ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม โทร. 08 1857 6296

● ข้าวหลามแม่ลูกจันทร์
ที่ตั้ง : หลังสถานีรถไฟนครปฐม หน้าร้านทองจินดา ถ.ซ้ายพระ ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม โทร. 08 1572 4262

• ข้าวหลามหนองมน

● แม่เฮียง
ที่ตั้ง : ตลาดหนองมน ถ.สุขุมวิท ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี โทร. 08 3983 2255

● แม่สุภา
ที่ตั้ง : เลยตลาดหนองมนประมาณ 300 เมตร ถ.สุขุมวิท ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี โทร. 08 6025 4578

● แม่ละเมียด
ที่ตั้ง : ตลาดหนองมน ถ.สุขุมวิท ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี



กาละแม

ขนมโบราณของไทย ได้จากการนำน้ำตาล กะทิ และแป้งข้าวเหนียว มากวนเข้าด้วยกันจนข้นเหนียว แล้วนำมาตัดเป็นคำๆ จากนั้นนำไปห่อด้วยกระดาษ ใบตอง หรือพลาสติก เป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมบ้าง รูปทรงพีระมิดบ้าง ขึ้นอยู่กับความชอบ และวัฒนธรรมของคนในแต่ละท้องถิ่น แต่เดิมนิยมกวนรับประทานกันในเทศกาลหรือในงานบุญต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานบวช ทอดกฐิน ฯลฯ โดยเฉพาะอย่างยิ่งก่อนจะถึงเทศกาลสงกรานต์เนื่องจากต้องใช้แรงงานคนจำนวนมากในการกวน เช่นเดียวกับการกวนข้าวเหนียวแก้วและข้าวเหนียวแดง ดังนั้น การกวนกาละแมจึงไม่เพียงจะได้มาซึ่งขนมแสนอร่อยเท่านั้น แต่ยังแสดงให้เห็นถึงการร่วมแรง ร่วมใจ และความรักสามัคคีของผู้คนในท้องถิ่นอีกด้วย



ด้วยความที่เป็นขนมซึ่งมีมาแต่โบราณจึงมีการทำกาละแมในแทบทุกท้องถิ่น แต่ละถิ่นก็มีลักษณะเฉพาะแตกต่างกันไป แต่ที่ขึ้นชื่อเป็นที่รู้จักโดยทั่วไป ได้แก่ "กาละแมสมุย" จาก จ.สุราษฎร์ธานี "กาละแมศีขรภูมิ" จ.สุรินทร์ และ "กาละแมนครพนม" จ.นครพนม

กาละแมเกาะสมุย

สูตรกาละแมของเกาะสมุยนั้น นับเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ได้จากการนำของดีเกาะสมุย อย่าง กะทิ และน้ำตาลมะพร้าว มาเคี่ยวไฟอ่อนๆ ในกระทะประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้นใส่แป้งข้าวเหนียว แล้วเคี่ยวต่ออีกประมาณ 3 ชั่วโมง เพื่อให้ส่วนผสมเหนียวจับตัวกันเป็นก้อน ทดลองใช้นิ้วมือจิ้มลงที่เนื้อขนม ถ้าส่วนผสมไม่ติดนิ้วแสดงว่าได้ที่แล้ว

แต่เดิมจะใช้ไม้ฟืนเป็นเชื้อเพลิงในการกวนกาละแม ทำให้กาละแมมีกลิ่นหอม ขณะที่ควันฝืนยังช่วยในการถนอมอาหารไว้ได้นานนับสิบวัน ปัจจุบันแม้จะมีเครื่องมือมาช่วยผ่อนแรงแต่รสชาติความอร่อยของกาละแมสมุยก็ยังไม่ลดน้อยถอยลง ด้วยรสมือและความพิถีพิถันในการคัดสรรวัตถุดิบ สมกับที่ได้รับรางวัล OTOP ระดับห้าดาวของสุราษฎร์ธานี ปัจจุบันกาละแมสมุยมีทั้งกาละแมสีน้ำตาล กาละแมสีเขียวใบเตย กาละแมสีม่วงอัญชัน และกาละแมสีดำจากข้าวเหนียวดำ



กาละแมสดศีขรภูมิ

ของฝากขึ้นชื่อประจำ จ.สุรินทร์ ซึ่งมีจุดเด่นอยู่ที่ความหวานมัน และเหนียวหนึดกำลังดี "กาละแมสดศีขรภูมิ" นี้นับเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านของชาวศีขรภูมิ ที่นำเอามะพร้าว แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย และน้ำตาลปีบ มากวนเข้าด้วยกันจนเป็นขนมหวานแสนอร่อย ที่สำคัญคือ มีการนำเปลือกมะพร้าวมาเผาแล้วกรองเอาน้ำเพื่อให้ได้น้ำสีดำ แบบเดียวกับสีดำของขนมเปียกปูน กาละแมสดศีขรภูมิจึงมีเพียงสีเดียวคือ สีดำ นอกจากนี้เพื่อให้ได้กลิ่นหอมของใบตองตามธรรมชาติ กาละแมที่นี่จึงห่อด้วยใบตอง แล้วห่อทับด้วยกระดาษแก้วสีชมพูสดใสอีกชั้น ก่อนจะบรรจุในถุงพลาสติก

เนื่องจากเป็นกาละแมสดจึงทำกันแบบวันต่อวัน ไม่มีการใส่วัตถุกันเสีย โดยกาละแมศีขรภูมิที่ขื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดีคือ ตราปราสาทเดียว ที่ได้รับเลือกให้เป็นสินค้า OTOP ระดับสี่ดาว



กาละแมนครพนม

โด่งดังไม่แพ้ใคร สำหรับ "กาละแมนครพนม" ที่มีลักษณะเป็นก้อนสีดำขนาดพอดีคำ เหนียวนุ่ม หวานมัน หากเป็นร้านเก่าแก่ดั้งเดิมอย่างร้าน "กาละแมทูลใจ" กาละแมเจ้าแรกๆ ของ อ.ธาตุพนม ที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นสินค้า OTOP ระดับสี่ดาว ของ จ.นครพนม จะห่อด้วยใบตองซึ่งต้องรีดด้วยเตาถ่านแบบโบราณ แล้วกลัดด้วยไม้กลัดไม้ไผ่อันเล็กๆ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของกาละแมธาตุพนม (อ.ธาตุพนม จ.นครพนม) นอกจากนี้แม้เนื้อกาละแมจะเหนียวแต่ก็ไม่แห้งแถมยังนุ่ม จากเคล็ดลับในการทำที่สืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษ ทั้งยังนำเปลือกมะพร้าวมาเผาเพื่อเป็นส่วนผสมในการทำสีดำแบบเดียวกับกาละแมศีขรภูมิ ขณะที่ "กาละแมพรประเสริฐ" ซึ่งเป็นกาละแมขื่อดังของนครพนมอีกเจ้า ก็โดดเด่นด้วยเนื้อกาละแมหลากสีห่อด้วยพลาสติกใส หอมอร่อยและหวานนุ่มไม่แพ้กัน สมเป็นของกินของฝากเลื่องชื่อจาก อ.ธาตุพนม



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

• กาละแมสมุย

● กาละแมโสภา
ที่ตั้ง : 40/5 ม.1 ต.ตลิ่งงาม อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี
โทร. 0 7741 5109, 08 6880 1456

● กาละแมป้าสาย
ที่ตั้ง:4169 (อาคารท่าเรือซีทรานสมุย) เทศบาลนครเกาะสมุย อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี
โทร. 08 7381 9469

● กะละแมโบราณแม่ธัญญา
ที่ตั้ง : 102 ม.5 ต.อ่างทอง อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี
โทร. 0 7723 6138

● กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสระเกศ
ที่ตั้ง:64 ม.1 ต.ตลิ่งงาม อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี
โทร. 08 5476 5764

● กาละแมพี่วรรณดี
ที่ตั้ง:67 ม.2 ต.ลิปะน้อย อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี
โทร. 08 9471 7086



● กาละแมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแม่น้ำ
ที่ตั้ง : 233/2 ม.1 ถ.ทวีราษฎร์ภักดี ต.แม่น้ำ อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี
โทร. 0 7742 5157

● กาละแมแม่หวาน
ที่ตั้ง : 60/1 ม.2 ต.ลิปะน้อย อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี
โทร. 08 1893 2357

● กาละแมแม่พิกุล
ที่ตั้ง : 12/2 ม.5 ถ.ทวีราษฎร์ภักดี ต.หน้าเมือง อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 08 7280 2086

• กาละแมศีขรภูมิ

● กาละแมสดศีขรภูมิ (ตราปราสาทเดียว)
ที่ตั้ง : 211-212 ถ.เสรีธิบัตย์ อ.ศีขรภูมิ จ.สุรินทร์
โทร. 0 4456 1009

● กาละแม ศีขรภูมิตราช้าง
ที่ตั้ง : 819 ม.1 อ.ศีขรภูมิ จ.สุรินทร์
โทร. 0 4456 1200, 08 1977 1644

● เฮียงเฮียง
ที่ตั้ง : เยื้องเทศบาลเมืองสุรินทร์ อ.เมือง จ.สุรินทร์
โทร. 08 0731 7413

● ลิ้มอี่เฮียง
ที่ตั้ง : ถ.ธนสาร อ.เมือง จ.สุรินทร์
โทร. 0 4451 1366

• กาละแมนครพนม

● กาละแมทูลใจ
ที่ตั้ง : 49 ม. 14 ถ. พนมพนารักษ์ อ.ธาตุพนม จ.นครพนม โทร. 0 4254 1220

● กาละแมพรประเสริฐ
ที่ตั้ง : 62 ม.13 ถ.ชยางกูร อ. ธาตุพนม จ.นครพนม โทร. 0 4254 1012

● ร้านดอกไม้โอเล่
ที่ตั้ง : 23/45 ม.10 ถ.ชยางกูร อ.ธาตุพนม จ.นครพนม โทร. 0 4252 5248

● หมูยอดาวทอง
ที่ตั้ง : 14 ม.1 ถ.กุศลรัษฎากร อ.ธาตุพนม จ.นครพนม โทร. 0 4254 1355

● กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกาละแมสุขสบาย
ที่ตั้ง : 58 ม.1 ถ.พนมพนารักษ์ อ.ธาตุพนม จ.นครพนม โทร. 0 4254 1250, 08 6851 3699

ลูกหยีปัตตานี

"ลูกหยี" เป็นผลไม้ป่าชนิดหนึ่ง ได้จากต้นหยี ซึ่งมีมากในภาคใต้ของไทย โดยเฉพาะที่ อ.ยะรัง จ.ปัตตานี โดยทั่วไปแล้วลูกหยีจะมีรสเปรี้ยวอมหวาน มีเปลือกสีดำ เนื้อในสีแดงส้ม นิยมนำมาแปรรูปและปรุงแต่งรสชาติให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น โดยการฉาบน้ำตาล เกลือ พริก เรียกว่า "ลูกหยีทรงเครื่อง" มี 4 รส คือ เปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด นอกจากนี้ ยังมี "ลูกหยีกวน" ทั้งแบบมีเมล็ดและไม่มีเมล็ด

โดยลูกหยีที่นำมาแปรรูปแล้วขึ้นชื่อที่สุดอยู่ที่ ต.สะดาวา อ.ยะรัง จ.ปัตตานี อย่างที่เราได้ยินกันจนคุ้นหูว่า "ลูกหยีปัตตานี" ซึ่งชาวบ้านจะออกไปเลือกลูกหยีสดด้วยตัวเอง เพราะแต่ละปีลูกหยีจะมีรสชาติไม่เท่ากันบางครั้งเปรี้ยวมาก บางครั้งก็หวาน จึงต้องออกไปชิมให้รู้รสชาติก่อนจะนำไปแปรรูปต่าง ๆ ด้วยเหตุนี้ในการปรุงจึงไม่มีสูตรที่แน่นอนตายตัว ต้องอาศัยความชำนาญ ความตั้งใจ และความพิถีพิถันในการทำ ส่งผลให้ลูกหยีกลายเป็นสินค้า OTOP ขึ้นชื่อของจังหวัด

ส่วนขั้นตอนในการทำจะเริ่มด้วยการนำลูกหยีสดมาตากแดดประมาณ 1-2 วันจนแห้ง จากนั้นค่อยกะเทาะเปลือก ก่อนจะตากแดดจนแห้ง เพื่อนำเข้าสู่ขั้นตอนการแปรรูปเป็นลูกหยีทรงเครื่อง แต่หากนำเมล็ดออกจนหมดก็จะนำไปแปรรูปเป็นลูกหยีกวน จากนั้นจึงบรรจุหีบห่อ กลายเป็นของฝากขึ้นชื่อที่โด่งดังไปทั่วประเทศ



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- กลุ่มสตรีสหกรณ์สะดาวา
ที่ตั้ง : 34/2 ม. 6 ต.สะดาวา ต.สะดาวา อ.ยะรัง จ.ปัตตานี โทร. 08 1479 2116
- ลูกหยีวีระวงศ์ 3
ที่ตั้ง : 74 ม.3 ต.ยะรัง อ.ยะรัง จ.ปัตตานี โทร. 08 1990 2443
- ลูกหยีแม่เลื่อน
ที่ตั้ง : 85 ม.3 ต.ยะรัง อ.ยะรัง จ.ปัตตานี โทร. 08 1829 9727
- ลูกหยีนำแสง
ที่ตั้ง : 19/1 ถ.สายบุรี ต.ตะลุบัน อ.สายบุรี จ.ปัตตานี โทร. 0 7341 1003

กรุงเทพฯ

- บริษัท ย้ง รุ่งเรือง จำกัด
ที่ตั้ง : 147 ตรอกอิศรานุภาพ ถ.เยาวราช สัมพันธ์วงศ์ กรุงเทพฯ โทร. 0 2223 9661, 0 2226 3638



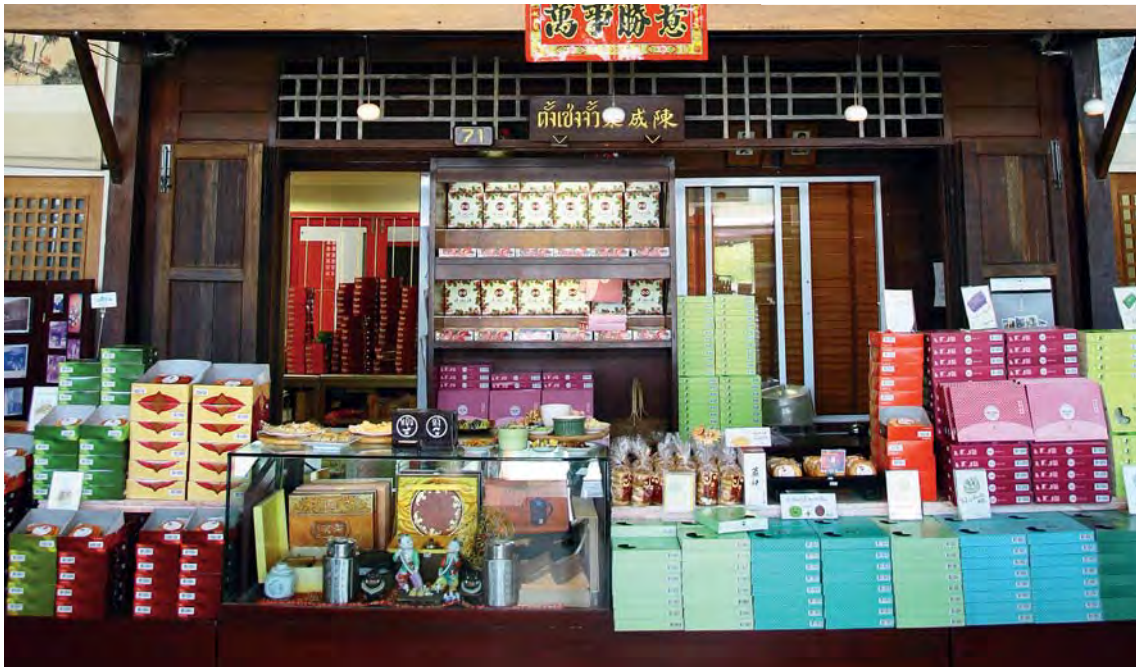


ขนมเปี๊ยะ



"ขนมเปี๊ยะ" ได้ชื่อว่าเป็นขนมแห่งความเป็นสิริมงคลที่ลูกหลานชาวจีนรู้จักมักคุ้นเป็นอย่างดี ด้วยเป็นขนมที่นิยมใช้ในการกราบไหว้บูชาเทพเจ้าและบรรพบุรุษในเทศกาลต่างๆ รวมทั้งรับประทานกันในครอบครัว องค์ประกอบสำคัญของขนมเปี๊ยะนั้นมีอยู่ด้วยกัน 2 ส่วนคือ "แป้ง" หรือเปลือกขนมเปี๊ยะ ซึ่งจะมี 2 ชั้นคือ แป้งในกับแป้งนอก และ "ไส้" ที่มีให้เลือกหลายชนิด หลักๆ จะเป็นไส้ถั่ว แต่เดิมมักทำเป็นลูกใหญ่ๆ แล้วพิมพ์ตัวหนังสือจีน ซึ่งส่วนใหญ่มักเป็นชื่อร้านอยู่ด้านบน แต่เดี๋ยวนี้ได้มีการพัฒนาให้มีหลายรูปแบบ หลายขนาด ทั้งลูกเล็ก ลูกใหญ่ ทั้งกลม และแบน

คาดว่าขนมเปี๊ยะนั้นติดตัวชาวจีนที่อพยพจากจีนแผ่นดินใหญ่มายังเมืองไทย ดังนั้น ชุมชนไหนที่มีชาวจีนอาศัยอยู่มากก็จะมีวัฒนธรรมในการทำขนมเปี๊ยะที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น กลายเป็นของดีประจำชุมชนนั้นๆ ปัจจุบัน แหล่งทำขนมเปี๊ยะที่มีชื่อเสียงของไทยนั้นมีหลายแห่ง ไม่ว่าจะเป็นเยาวราช สุพรรณบุรี หรือสิงห์บุรี แต่ที่โด่งดังที่สุดต้องยกให้ "ขนมเปี๊ยะบางคล้า" จ.ฉะเชิงเทรา และ "ขนมเปี๊ยะบางเลน" จ.นครปฐม



ขนมเปี๊ยะบางคล้า

อ.บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา ได้ชื่อว่า เป็นแหล่งที่ทำขนมเปี๊ยะอร่อยและมีชื่อเสียงมานาน ย้อนกลับไปเมื่อ 80 กว่าปีที่แล้ว "ตลาดบางคล้า" ถือเป็นชุมชนเกิดใหม่ เพราะเป็นจุดขนส่งและซื้อขายสินค้าทางน้ำ ผ่านแม่น้ำบางปะกง ต่อมาจากที่เคยเป็นแค่ท่าเรือก็ขยับขยายมาเป็นห้องแถวไม้อยู่ริมน้ำ ชาวจีนที่อพยพมาอยู่และทำมาค้าขายในแถบนี้ก็ได้ริเริ่มทำ "ขนมเปี๊ยะ"

ว่ากันว่า ผู้ที่บุกเบิกทำขนมเปี๊ยะที่ตลาดบางคล้าเป็นรายแรก ได้แก่ "นายฮก แซ่ตั้ง" ผู้ก่อตั้งร้านขนมเปี๊ยะ "ตั้งเซ่งจั้ว" ที่โล้สำเภาจากเมืองจีนมาเสี่ยงโชคยังเมืองไทย ที่ลุ่มแม่น้ำบางปะกง ด้วยความที่นายฮกเคยเป็นลูกจ้างในร้านขนมเปี๊ยะมาก่อน จึงนำฝีมือและความรู้มาเปิดร้านเล็กๆ ในตลาดบางคล้า เติบโตสร้างชื่อเสียงโด่งดังมาจนถึงทุกวันนี้

โดยขนมเปี๊ยะบางคล้าเดิมจะมีไส้ฟักเชื่อม และไส้ถั่วกวน แต่ปัจจุบันได้มีการพัฒนาให้มีรสชาติใหม่ๆ และหลากหลายยิ่งขึ้น



ขนมเปี๊ยะบางเลน

ขึ้นชื่อว่าเป็นของฝากอันดับหนึ่งจาก อ.บางเลน จ.นครปฐม มีทั้งขนมเปี๊ยะสูตรจีนแท้ๆ และขนมเปี๊ยะแบบไทย สำหรับสูตรจีนแท้ๆ นั้นได้จากชาวจีนแผ่นดินใหญ่ที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในเมืองไทย เช่นเดียวกับแถบบางคล้า และชุมชนจีนอื่นๆ โดยเจ้าแรกที่ตลาดบางเลน ได้แก่ "เฮ่งเฮียง" ซึ่งเป็นขนมเปี๊ยะโบราณเก่าแก่กว่า 80 ปี ตามด้วยขนมเปี๊ยะเจ้าดังอย่าง "ขนมเปี๊ยะครูสมทรง" โดยครูสมทรง นาคศรีสังข์ ซึ่งสร้างชื่อขึ้นมาในยุคหลัง เป็นขนมเปี๊ยะไทยสูตรโบราณ อบด้วยเทียนหอม มีหลายไส้หลายแบบ เช่น ถั่ว ไข่เค็ม เผือก พริกเผา ถั่วดำงาดำ ฯลฯ โดยขนมเปี๊ยะแบบไทยนี้จะไม่นิยมใช้ในการบูชาเทพเจ้า แต่จะซื้อเป็นของฝากและรับประทานเป็นของว่าง



WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

• ขนมเปี๊ยะบางคล้า

● ตั้งเซ่งจั้ว (มีหลายสาขา)
ที่ตั้ง : -สาขาแรก : ถ.มหาจักรพรรดิ์ ต.หน้าเมือง อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา โทร. 0 3851 1139, 0 3851 1547
-สาขาที่ 2 : 85/50 ถ.มอเตอร์เวย์ (ฝั่งขาเข้ากรุงเทพฯ) ต.เขาดิน อ.บางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา โทร. 0 3857 7823

● อึ้งมุ้ยเส็ง
ที่ตั้ง : -สาขาแรก : 59 ถ.ระเบียบกิจอนุสรณ์ ต.บางคล้า อ.บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา โทร. 0 3854 1165, 0 3854 1282
-สาขาที่ 2 : 275/2 ถ.มหาจักรพรรดิ์ ต.หน้าเมือง อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา โทร. 0 3851 5748

● ของฝากบ้านแม่บุญมี
ที่ตั้ง : 58/4 ม. 3 ถ.ฉะเชิงเทรา-บางปะกง ต.บางกรูด อ.บ้านโพธิ์ จ.ฉะเชิงเทรา โทร. 0 3859 5662, 08 1928 8216

• ขนมเปี๊ยะบางเลน

● เฮ่งเฮียง (ขนมเปี๊ยะจีนโบราณ)
ที่ตั้ง : 128 ต.บางเลน อ.บางเลน จ.นครปฐม โทร. 08 6097 9505, 0 3439 1135

● ขนมเปี๊ยะครูสมทรง
ที่ตั้ง : 346 ถ.พลดำริห์ (เยื้องที่ว่าการอำเภอบางเลน) อ.บางเลน จ.นครปฐม โทร. 08 1206 0041, 0 3430 1661

● ตลาดดอนหวาย
ที่ตั้ง : ต.บางกระทึก อ.สามพราน จ.นครปฐม โทร. 0 3428 8065, 08 5384 0990

กรุงเทพฯ

● น้าณา หวานสวัสดี
ที่ตั้ง : แผงที่ 8 ตลาดสามย่าน ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 08 1565 6431, 08 1922 4296

● อังคณา
ที่ตั้ง : แผงที่ 204 ตลาดสามย่าน ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 08 1420 9232, 08 7914 9003

● ตลาด อ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ









ฮ่อยจ๊อหนองมน

อาหารเรียกน้ำย่อยจานเด่น ที่มีเนื้อปูสดๆ เป็นองค์ประกอบสำคัญของความอร่อย โดยแหล่งที่มีชื่อเสียงในการทำฮ่อยจ๊อมากที่สุดต้องยกให้ **"ฮ่อยจ๊อหนองมน"** จ.ชลบุรี ซึ่งมีพื้นที่ติดทะเล และมีชาวจีนอาศัยอยู่มาก โดยมีกรรมวิธีในการทำที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษชาวจีน ที่ต้องพิถีพิถันในการคัดเลือกวัตถุดิบ โดยเฉพาะเนื้อปูสด ก่อนจะนำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงรส แล้วห่อด้วยฟองเต้าหู้ นำไปทอดจนกรอบเหลือง รับประทานคู่กับน้ำจิ้มบ๊วยเจี่ย





WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- จรินทร์ ตลาดหนองมน
ที่ตั้ง : 10/21 ถ.สุขุมวิท ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี
(ร้านหัวมุมก่อนเข้าตลาดแสนสุข) โทร. 08 1943 0009
- คุณรักษ์
ที่ตั้ง : 178 ถ.สุขุมวิท ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี โทร. 0 3839 0214
- สุพรชัย 5
ที่ตั้ง : ถ.สุขุมวิท ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี
(ฝั่งตรงข้ามตลาดหนองมน) โทร. 0 3839 2778, 0 3839 2517
- ฮ่อยจ๊อปูแม่วรรณา
ที่ตั้ง : ตลาดหนองมน ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี โทร. 09 0568 5692

แหนมเนืองหนองคาย

"แหนมเนือง" เดิมเป็นอาหารของชาวเวียดนาม ว่ากันว่า มีต้นกำเนิดมาจากเมืองนาตรัง ทางภาคใต้ของเวียดนาม บางกระแสก็ว่าเป็นอาหารชาววังของเวียดนาม รับประทานกันเฉพาะในกลุ่มบุคคลชนสูง แต่ต่อมามีผู้ได้รับสูตรแหนมเนืองเป็นมรดกตกทอด จึงนำสูตรชาววังดั้งเดิมมาดัดแปลงจนแพร่หลาย หลังจากนั้นชาวเวียดนามที่อพยพหนีสงครามเวียดนามมาอยู่เมืองไทยก็ได้นำสูตรแหนมเนืองข้ามแม่น้ำโขงติดตัวมาด้วย แล้วปรับรสชาติให้เข้ากับความชอบของคนไทย จึงทำให้แหนมเนืองในเวียดนามในเมืองไทยมีรายละเอียดแตกต่างกันไป ตามความชอบและวัตถุดิบในแต่ละพื้นที่

แต่หลักๆ แล้วแหนมเนืองจะประกอบไปด้วยแผ่นแป้ง หมูบดแท่งเสียบไม้ย่าง กล้วยดิบ รับประทานกับผักสดนานาชนิดและน้ำจิ้ม โดยแหนมเนืองในเมืองไทยจะเน้นผักสดมากกว่า แตกต่างจากในเวียดนามที่จะมีผักดอง เช่น หอมแดงดอง หัวไช้เท้าดอง แตงดอง ฯลฯ เข้ามาร่วมด้วย ส่วนน้ำจิ้มของไทยจะออกรสหวานน้อยกว่าที่เวียดนาม

อย่างไรก็ตาม แหนมเนืองจัดเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพเพราะประกอบไปด้วยพืชผักสมุนไพรนานาชนิด ไม่ว่าจะเป็นผักกาดหอม มะเฟือง กล้วยดิบ พริกขี้หนูซอย กระเทียมดิบ เป็นต้น โดยแหนมเนืองที่ขึ้นชื่อที่สุดก็คือ "แหนมเนืองหนองคาย" จังหวัดติดแม่น้ำโขงที่มีชาวเวียดนามอพยพมาอยู่มาก รองลงมาก็ได้แก่ อุบลราชธานี และอุดรธานี ที่รสชาติความอร่อยของแหนมเนืองนั้นไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน





WHERE TO BUY & EAT

ต่างจังหวัด

● แดงแหนมเนือง หนองคาย
เมนูแนะนำ : แหนมเนือง กุ้งพันอ้อย ยำหมูยอพันหอม ไส้กรอกอีสานทอด
ที่ตั้ง : 526-527 ถ.ริมโขง ใกล้ตลาดอินโดจีน ท่าเสด็จ อ.เมือง จ.หนองคาย
โทร. 0 4241 1961, 0 4242 1202, 0 42411234, 0 4241 3999

● ธนภร แหนมเนือง
เมนูแนะนำ : แหนมเนือง กุ้งพันอ้อย ก๋วยจั๊บญวน ปากหม้อญวน พิซซ่าเวียดนาม
ที่ตั้ง : 1152/2 ซ. จิตตะปัญญา ถ.ประจักษ์ศิลปาคม ต.ในเมือง อ.เมือง จ.หนองคาย
โทร. 0 4241 2241, 08 3148 0495

● วีทีแหนมเนือง
ที่ตั้ง : 345/1 ถ.โพศรี ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี โทร. 0 4234 7111, 0 4234 8740-2

● อินโดจีน
ที่ตั้ง : 168-170 ถ.สรรพสิทธิ์ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.อุบลราชธานี โทร. 0 4525 4126, 08 1876 5528

กรุงเทพฯ

● หนองคายป้าสุ
เมนูแนะนำ: แหนมเนือง กุ้งพันอ้อย ยำหมูหนังยอ ลาบปลาดุก ส้มตำหนองคาย
ที่ตั้ง : 39 ซ.อารีย์ ถ.พหลโยธิน พญาไท กรุงเทพฯ โทร. 08 4931 5527, 0 2279 7671











WHERE TO BUY

กรุงเทพฯ

- ตลาด อ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร)
ที่ตั้ง : ถ.กำแพงเพชร จตุจักร กรุงเทพฯ
- ตลาดบองมาร์เช่
ที่ตั้ง : ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ
- กูร์เมต์มาร์เก็ต
ที่ตั้ง : ชั้น G สยามพารากอน ถ.พระราม 1 ปทุมวัน กรุงเทพฯ



หมูย่างเมืองตรัง



ประวัติ "หมูย่างเมืองตรัง" นั้น มีตำนานเล่าว่าถือกำเนิดในประเทศจีนเมื่อประมาณ 1,000 ปีมาแล้ว ในสมัยราชวงศ์ถัง เมื่อพ่อครัวในวังกำลังปรุงอาหาร ได้ทำหมูชิ้นหนึ่งตกลงไปในเตาถ่าน จนเนื้อสุกและหนังไหม้ เมื่อลองหยิบมาชิมก็พบว่ามีรสชาติหอมกรอบอร่อย จึงทดลองนำหมูมาย่างแล้วนำขึ้นถวายฮ่องเต้ เป็นที่โปรดปรานอย่างมาก เนื่องจากเมื่อย่างหมูให้สุกพอเหมาะ หนังหมูจะมีสีเหลืองดุจทองคำสุกอร่ามดูสวยงาม น่ารับประทาน

ต่อมาเมื่อชาวจีนในมณฑลกวางตุ้งได้เริ่มอพยพออกจากประเทศโดยทางเรือเพื่อเสาะหาที่อยู่ใหม่ บางส่วนได้เดินทางเข้ามายังเมืองไทย โดยขึ้นฝั่งที่บริเวณปากแม่น้ำตรัง ที่ อ.กันตัง จ.ตรัง จากนั้นก็เข้ามาบุกเบิกตั้งรกรากอยู่ในจังหวัดนี้ รวมถึงนายซุ่น ผู้มีความสามารถในการย่างหมู โดยหมูที่ย่างจะมีรสชาติกลมกล่อมและหนังที่กรอบ ต่อมาเมื่อนายซุ่นมีอายุมากขึ้นก็ได้ฝึกผู้ช่วยขึ้นมา วิชาการย่างหมูจึงได้แพร่หลายจากรุ่นสู่รุ่นไปทั่วเมืองตรัง

หมูย่างเมืองตรังจัดได้ว่าเป็นหมูย่างชนิดพิเศษ มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ ไม่เหมือนใคร รสชาติหวานนำ กรอบนอกนุ่มใน ผ่านกรรมวิธีการปรุง โดยใช้เครื่องเทศที่มีเฉพาะในเมืองตรังเท่านั้น แล้วใช้น้ำผึ้งแท้ทาที่ตัวเนื้อ จุดเด่นคือ จะใช้หมูขนาดที่ไม่ใหญ่ไม่เล็กจนเกินไป แล้วย่างทั้งตัว โดยใช้เตาที่ออกแบบมาเป็นพิเศษ รับประทานโดยไม่ต้องจิ้มกับน้ำจิ้มก็อร่อย ใครไปถึงเมืองตรังแล้วเป็นต้องลิ้มลอง และซื้อหามาเป็นของฝากแทบทุกราย เรียกว่า แค่เข้าเขตเมืองตรังก็ได้กลิ่นหมูย่างหอมกรุ่นไปทั้งเมือง





WHERE TO BUY & EAT

ต่างจังหวัด

● เลตรัง
เมนูแนะนำ : หมูย่างเมืองตรัง เผือกทอดเห็ดเข็มทองหน้ากุ้ง ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้ง
ที่ตั้ง : 13 ซ.ไทรงาม 1 ถ.ไทรงาม ต.ทับเที่ยง อ.เมือง จ.ตรัง
โทร. 0 7521 7700, 08 1665 5870, 08 9772 3080

● เรือนไทยดิ่มซำ
เมนูแนะนำ : หมูย่างเมืองตรัง ฮะเก๋า ปาท่องโก๋ ขนมจีบ ก๋วยเตี๋ยวหลอด บักกุดเต๋
ที่ตั้ง : 63/5 ถ.เพลินพิทักษ์ ต.ทับเที่ยง อ.เมือง จ.ตรัง โทร. 0 7521 9342

● ตรังหมูย่าง
เมนูแนะนำ : หมูย่างเมืองตรัง ข้าวหน้าหมูย่าง ขนมจีบ ฮะเก๋า เกี๊ยว หมูแดง ปาท่องโก๋
ที่ตั้ง : 201/5 ถ.ห้วยยอด ต.ทับเที่ยง อ.เมือง จ.ตรัง
โทร. 0 7521 2306, 08 9723 9328

● หมูย่างบ้านบัวบก
ที่ตั้ง : 109-111 ถ.ห้วยยอด ต.ทับเที่ยง อ.เมือง จ.ตรัง โทร. 0 7521 0678, 08 5795 8377, 08 1970 1394

กรุงเทพฯ

● โกยงค์หมูย่างเมืองตรัง
ที่ตั้ง : ซ.คู้บอน 27 ถ.รามอินทรา บางเขน กรุงเทพฯ โทร. 08 9651 0096

ไก่ทอดหาดใหญ่

ของกินขึ่อดังประจำเมืองหาดใหญ่ ที่เคยเอ่ยชื่อก็ดูเหมือนว่าจะได้กลิ่นหอมๆ ของ "ไก่ทอดหาดใหญ่" หอมอบอวลมาเลยทีเดียว ด้วยมีต้นกำเนิดมาจาก อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา ไม่ว่าจะอยู่ที่ไหนก็ยังคงใช้ชื่อว่า ไก่ทอดหาดใหญ่อยู่นั่นเอง ด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัวของไก่ทอดกรอบๆ หอมๆ ที่มาพร้อมกับหอมเจียวและข้าวเหนียว จึงแตกต่างจากไก่ทอดจากที่อื่นๆ

เคล็ดลับความอร่อยของไก่ทอดหาดใหญ่นั้นอยู่ที่กรรมวิธีในการหมักและทอด สูตรเด็ดที่ยึดถือกันมานานก็คือ นำไก่มาหมักกับกระเทียม พริกไทยขาว น้ำตาลทรายขาว น้ำปลา และเกลือ (ใช้ทั้งน้ำปลาและเกลือเพื่อรสที่กลมกล่อม) ส่วนแป้งที่ทอดก็ประกอบไปด้วยแป้งข้าวเจ้า แป้งกรอบ น้ำเปล่า และกระเทียม จากนั้นก็นำไปทอดในกระทะใบบัว เมื่อทอดเสร็จเนื้อไก่ จะต้องแห้ง ไม่อมน้ำมัน หนังไก่ต้องกรอบ ก่อนจะเพิ่มความหอมด้วยการโรยหอมเจียว ไก่ทอดหาดใหญ่ของแท้จะออกรสเค็มเล็กน้อย รับประทานคู่กับน้ำจิ้มรสเปรี้ยวอมหวาน ขาดไม่ได้ก็ข้าวเหนียว ที่ต้องโรยด้วยหอมเจียวเช่นกัน





WHERE TO BUY

ต่างจังหวัด

- ไก่ทอดเดชา

ที่ตั้ง : ถ.ชีอุทิศ ต.หาดใหญ่ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทร. 08 7289 5008

- ไก่ทอดมีนา

ที่ตั้ง : ข้างตลาดกิมหยง ถ.ศุภสารรังสรรค์ ต.หาดใหญ่ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทร. 08 3193 3379



ไก่ย่าง



อาหารยอดนิยมของคนไทย แต่ละท้องถิ่นต่างก็มีไก่ย่างสูตรเฉพาะตัวที่แตกต่างกันไป ไม่ว่าจะเป็นชนิดของไก่ การหมักตลอดจนกรรมวิธีในการย่าง ซึ่งส่วนใหญ่มักย่างให้หนังกรอบ และเนื้อนุ่ม ได้กลิ่นความหอมจากเครื่องเทศ และสมุนไพร นิยมรับประทานคู่กับข้าวเหนียวและส้มตำ แต่เดิมไก่ย่างพื้นบ้านแบบไทยๆ ที่ย่างกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ มักใช้ไก่บ้านรุ่นกระทง (อายุประมาณ 3 เดือน) ซึ่งเนื้อยังไม่เหนียวมากนัก ปรุงรสด้วยน้ำเกลือ แล้วย่างแห้งๆ จึกรับประทานโดยไม่ต้องสับ ก็อร่อยที่สุดแล้ว ปัจจุบัน เมื่อพูดถึงไก่ย่างแล้วเป็นต้องนึกถึง "ไก่ย่างเขาสวนกวาง" จาก อ.เขาสวนกวาง จ.ขอนแก่น หรือ "ไก่ย่างวิเชียรบุรี" จาก อ.วิเชียรบุรี จ.เพชรบูรณ์ ที่ไม่ว่าจะอยู่จังหวัดใดในประเทศเป็นต้องเห็นไก่ย่างจาก 2 จังหวัดนี้ ทั้งๆ ในความเป็นจริงแล้วเมืองไทยของเรายังมีไก่ย่างแสนอร่อยจากอีกหลากหลายท้องถิ่นให้ได้ลองลิ้มชิมดู

ไก่ย่างเขาสวนกวาง

ย้อนหลังไปเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2498 "ไก่ย่างเขาสวนกวาง" ได้ถือกำเนิดขึ้นจากชาวบ้านใน อ.เขาสวนกวาง จ.ขอนแก่น ซึ่งเป็นเส้นทางผ่านจาก จ.ขอนแก่น ไปยัง จ.อุดรธานี จึงมีการขายไก่ย่างอยู่ริม ถ.มิตรภาพให้กับผู้ที่สัญจรไปมา รวมทั้งเป็นของฝากกลับบ้าน ต่อมาเมื่อมีการปรับปรุง ถ.มิตรภาพ การค้าขายไก่ย่างเขาสวนกวางจึงคึกคักมากขึ้น จากที่ขายในเพิงเล็กๆ ก็พัฒนามาเป็นห้องแถวรายเรียงกันตลอดสองข้างทาง

จุดเด่นของไก่ย่างเขาสวนกวางคือ เป็นไก่ 3 สายพันธุ์ ได้แก่ ไก่พื้นเมือง ไก่ไข่ และไก่พันธุ์ ทำให้มีลักษณะพิเศษคือ เนื้อแน่น มันน้อย ไม่เหนียว รสชาติอร่อย โดยไก่จะอายุประมาณ 45-50 วัน มีน้ำหนักและขนาดประมาณ700-800 กรัมต่อตัว นำมาหมักกับเครื่องหมักพื้นฐาน 14 ชนิด บางเจ้าอาจมีถึง 15-16 ชนิดเช่น เกลือ ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ซอสปรุงรส ขิงแก่ กระเทียม พริกไทยป่น น้ำปลา ฯลฯ แต่ที่สำคัญที่สุดคือ ต้องย่างด้วยเตาถ่าน โดยนำกะละมังมาทำเป็นเตาเพื่อให้ได้ความร้อนที่พอดี เพราะร้อนน้อยไปก็ไม่สุก ร้อนมากไปก็ไหม้ ฉะนั้น จึงต้องคุมไฟให้ดี เพื่อให้ได้หนังกรอบ และเนื้อนุ่ม

เคล็ดลับอยู่ที่ต้องทากระเทียมเจียวลงบนตัวไก่ในระหว่างย่าง เพื่อให้ได้ไก่ย่างเขาสวนกวางที่ส่งกลิ่นหอมฟุ้ง ส่วนน้ำจิ้มทำจากน้ำมะขามเปียกต้ม ผสมน้ำปลา พริกแห้งป่น และน้ำตาล

ไก่ย่างวิเชียรบุรี

จากแต่เดิมที่ริมถนนสายหลัก บริเวณ อ.วิเชียรบุรี จ.เพชรบูรณ์ เป็นจุดแวะพักสำหรับคนเดินทางเนื่องจากมีต้นไม้ร่มรื่น จึงทำให้มีชาวบ้านมาย่างไก่ ตำส้มตำ และนึ่งข้าวเหนียว สำหรับผู้ที่สัญจรไปมา จนนำมาซึ่ง "ไก่ย่างวิเชียรบุรี" หนังไก่จะแห้งกรอบ ส่วนเนื้อจะนุ่ม มีกลิ่นหอม รสชาติเค็มมันพอดี รับประทานไม่ต้องจิ้มน้ำจิ้ม ส่วนน้ำจิ้มที่ถือเป็นเอกลักษณ์ของที่นี่ก็คือ น้ำจิ้มมะขาม และน้ำจิ้มสูตรกระเทียมดอง

ไก่ย่างโคราช

"ไก่ย่างโคราช" หรือที่เรียกติดปากว่า "ไก่ย่างท่าช้าง" ก่อนจะเปลี่ยนมาเป็น "ไก่ย่างจักราช" เนื่องจากเดิมนั้นกิ่งอำเภอท่าช้างซึ่งขึ้นอยู่กับ อ.เมือง จ.นครราชสีมา ได้ยกฐานะขึ้นมาเป็น อ.จักราช จึงทำให้เปลี่ยนชื่อเรียกจากไก่ย่างท่าช้างมาเป็นไก่ย่างจักราช เดิมจะวางขายอยู่ริมทางรถไฟ และหน้าสถานีรถไฟท่าช้าง ต่อมาเมื่อมีถนนตัดผ่านก็เริ่มมีพ่อค้าแม่ค้ารับไก่ย่างจากหน้าสถานีรถไฟมาขายในเมือง ทำให้สามารถหาซื้อและรับประทานไก่ย่างจักราชได้ง่ายขึ้น ไม่ต้องเดินทางไปยังสถานีรถไฟเหมือนเมื่อก่อน สูตรไก่ย่างโคราชแตกต่างจากไก่ย่างแหล่งอื่นๆ ตรงที่หมักไก่สดด้วยนม ซึ่งนอกจากจะช่วยทำให้เนื้อไก่นุ่มแล้ว ยังหมักด้วยเครื่องเทศไทยและจีนจำพวกเครื่องพะโล้และเครื่องยาจีน เพื่อเพิ่มรสชาติของเนื้อไก่ ด้วยเหตุนี้ เมื่อย่างสุกออกมาแล้วจึงมีกลิ่นที่หอมหวนชวนกิน



WHERE TO BUY & EAT

ต่างจังหวัด

• ไก่ย่างเขาสวนกวาง

● ไก่ย่างวรรณา
ที่ตั้ง : 271 ม.11 ถ.มิตรภาพ อ.เขาสวนกวาง จ.ขอนแก่น โทร. 0 4344 9024

● ยายแพงไก่ย่าง
ที่ตั้ง : 245/1 ถ.มิตรภาพ อ.เขาสวนกวาง จ.ขอนแก่น โทร. 0 4344 9667

● ไก่ย่างระเบียบ
ที่ตั้ง : 391/2 ถ.เทพารักษ์ อ.เมือง จ.ขอนแก่น โทร. 0 4324 3413, 08 1662 3851

• ไก่ย่างวิเชียรบุรี

● ไก่ย่างตาแป๊ะ
ที่ตั้ง : -สาขา 1 : 145 ถ.สระบุรี-หล่มสัก อ.วิเชียรบุรี จ.เพชรบูรณ์ โทร. 0 5692 8026
-สาขาที่ 2 : (ตรงข้ามธนาคาร ธกส. สาขาวิเชียรบุรี) ถ.สระบุรี-หล่มสัก อ.วิเชียรบุรี จ.เพชรบูรณ์ โทร. 0 5656 7017

● ไก่ย่างบัวตอง
ที่ตั้ง : สามแยกวิเชียรบุรี 62 ต.สระปะดู่ อ.วิเชียรบุรี จ.เพชรบูรณ์ โทร. 0 5692 8042

• ไก่ย่างพังโคน

● ไฉนโภชนา
ที่ตั้ง : 269 ถ.นิตโย อ.พังโคน จ.สกลนคร โทร. 0 4277 1057

● กันเลิศรส
ที่ตั้ง : 266 ถ.นิตโย อ.พังโคน จ.สกลนคร โทร. 0 4277 1408

● ไก่ย่างมิตรนิยม
ที่ตั้ง : 3/18 ถ.นิตโย อ.พังโคน จ.สกลนคร โทร. 0 4277 1481

• ไก่ย่างโคราช

● ไก่ย่างท่าช้าง
ที่ตั้ง : กม.18 ถ.สายโคราช-จักราช ต.ท่าช้าง อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.นครราชสีมา โทร. 0 4432 1216-7

● ไก่ย่างนายเมือง
ที่ตั้ง : 883/9 ถ.ข้างเผือก ต.ในเมือง อ.เมือง จ.นครราชสีมา โทร. 0 4424 1598, 08 1876 6333

● ไก่ย่างอาก๋ง วังเฟื่องฟ้า
ที่ตั้ง : 206 ถ.โชคชัย-เดชอุดม ต.ท่าเยี่ยม อ.โชคชัย จ.นครราชสีมา โทร. 08 1967 4417

● สืบสิริไก่ย่าง
ที่ตั้ง : ถ.สืบศิริ อ.เมือง จ.นครราชสีมา โทร. 0 4425 3889

กรุงเทพฯ และปริมณฑล

• ไก่ย่างเขาสวนกวาง

● ไก่ย่างเขาสวนกวางป้านึก
ที่ตั้ง : บางนา-ตราด 23 บางนา กรุงเทพฯ โทร. 08 1732 8011
● ไก่ย่างเขาสวนกวาง
ที่ตั้ง : ตลาดบองมาร์เช่ ถ.เทศบาลสงเคราะห์ จตุจักร กรุงเทพฯ
● ลาบเป็ด ป.4
ที่ตั้ง : ซ.เอกมัย 22 ถ.สุขุมวิท 53 วัฒนา กรุงเทพฯ
โทร. 08 9170 3775
● ไก่จ๋า
ที่ตั้ง : 98/89 ม.5 ต.บางรักน้อย อ.เมือง จ.นนทบุรี
โทร. 0 2191 9802, 08 7935 6600

• ไก่ย่างโคราช

● ไก่ย่างจักราช
ที่ตั้ง :126/35 ซ.รามอินทรา 55 (วัชรพล) ถ.รามอินทรา บางเขน กรุงเทพฯ โทร. 0 2945 4352
● ไก่ย่างท่าช้างจักราช
ที่ตั้ง : 512/1 ถ.เลียบทางด่วนรามอินทรา-เอกมัย บางเขน กรุงเทพฯ โทร. 0 2509 4242

• ไก่ย่างบางตาล

● กุ้งตุ๋ย ไก่ย่างบางตาล
ที่ตั้ง : ซ.จุฬาฯ 11 ปทุมวัน กรุงเทพฯ โทร. 08 6166 2084
● ธีรชัย ไก่ย่างบางตาล
ที่ตั้ง : 322 ซ. 2 ถ.ประชาชื่น จตุจักร กรุงเทพฯ
โทร. 08 1991 3224
● ไก่ย่างบางตาล ผู้ใหญ่วร
สั่งซื้อได้ที่ โทร. 08 9502 5702, 08 2081 3759
Facebook : ไก่ย่างบางตาล ผญวร (หมายเหตุ : ผู้ใหญ่ทศวร แซ่โง้ว อดีตผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 13 ต.หนองกบ อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี ทุกเช้าหลังจากย่างไก่ที่บ้านเสร็จก็จะจัดใส่หาบมาขึ้นรถไฟ จากสถานีคลองบางตาลตระเวนหาบขายไก่ย่างบางตาลไปเรื่อยๆ ทั่วสถานีรถไฟธนบุรี)
● ไก่ย่างบางตาลผู้ใหญ่วร (ลูกชายผู้ใหญ่วร)
ที่ตั้ง : ใกล้กับตลาดน้ำตลิ่งชัน (ที่ว่าการเขตตลิ่งชัน) ห่างจากที่ว่าการเขตฯ ประมาณร้อยกว่าเมตร ตลิ่งชัน กรุงเทพฯ



ไก่ย่างบางตาล

ในอดีตหากใครเคยสัญจรไปมาหรือนั่งรถไฟผ่านสถานีรถไฟคลองบางตาล อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี จะทราบดีว่า ที่นี่ขึ้นชื่อเรื่องข้าวแกงและไก่ย่างเป็นอย่างมาก โดยข้าวแกงจะมีแม่ค้าหาบมาขาย แล้วให้ผู้โดยสารบนรถไฟตะโกนสั่งลงมา จากนั้นจึงตักใส่กระทงยื่นขึ้นไปให้ ส่วนไก่ย่างนั้น แม่ค้าพ่อค้าจะย่างจนสุกจากด้านล่าง แล้วจัดใส่ถาดแบกขึ้นไปขายบนรถไฟ เป็นที่ติดอกติดใจของผู้โดยสารรถไฟจนหลายคนติดปากเรียกว่า "ไก่ย่างบางตาล"

จุดเด่นของไก่ย่างบางตาลคือ การหมักด้วยกระเทียม พริกไทย และขมิ้น เพิ่มกลิ่นหอม ความอร่อยอยู่ที่เนื้อไก่นุ่ม ไม่แข็งกระด้าง เนื้อจะสุกไปจนถึงกระดูก ไม่แฉะเละ บวกกับเครื่องปรุงที่หมักมาจนซึมซาบเข้าเนื้อใน ส่วนไม้ที่ใช้ประกบเป็นไม้ไผ่จะผ่าเป็น 3 แฉก เป็นลักษณะเฉพาะ โดยแยกการย่างเป็นเนื้อส่วนอก สะโพกติดน่อง แผ่เหมือนรูปพัด เมื่อย่างเสร็จแล้วเนื้อไก่จะออกสีเหลืองสวย หอมกลิ่นพริกไทย แทบไม่ต้องจิ้มน้ำจิ้ม แค่รับประทานคู่กับข้าวเหนียวร้อนๆ ห่อใบตองก็จะอร่อยเป็นที่สุด

ปัจจุบันแม้สถานีรถไฟคลองบางตาลจะไม่คึกคักเหมือนก่อน แต่ทว่า "หมู่บ้านบางตาล" หมู่บ้านเล็กๆ ที่เงียบสงบก็ยังคงรับหน้าที่เป็น "หมู่บ้านไก่ย่าง" ส่งต่อความอร่อยของไก่ย่างบางตาลไปยังที่ต่างๆ โดยจะมีลูกหลานชาวบางตาลมารับไปขายทั้งในราชบุรี และกรุงเทพฯ

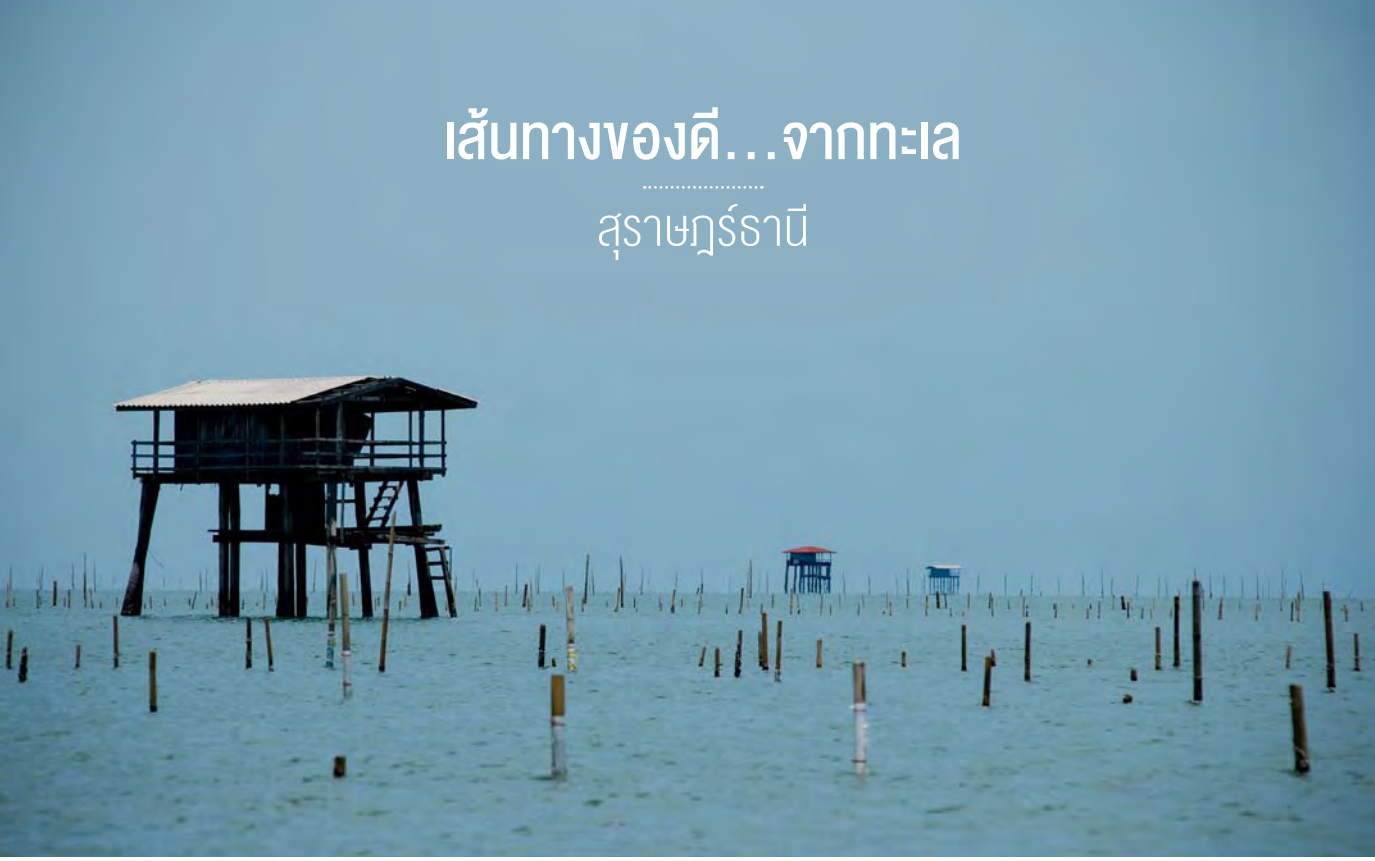
5 เส้นทางชมและชิม ของดี...ประเทศไทย





เส้นทางของดี...จากทะเล

สุราษฎร์ธานี

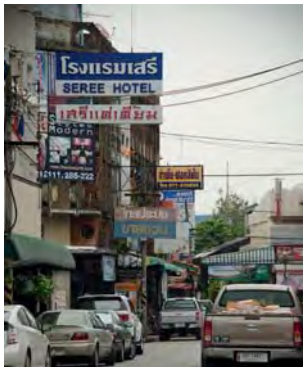


— วันที่ 1 —

เช้า เดินทางถึง จ.สุราษฎร์ธานี เมืองที่อุดมไปด้วยของดี...จากทะเลมากมาย เริ่มต้นด้วยการรับประทานอาหารเช้าแบบชาวสุราษฎร์ฯ กันก่อน ที่ **"เสรีแต่เตี้ยม"** (2/2 ถ.ต้นโพธิ์ อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 08 1895 2065) ร้านอาหารเช้ายอดนิยม ในเมื่อขึ้นป้ายว่า "แต่เตี้ยม" ก็ต้องมีติ่มซำ ที่ชวนละลานตาเพราะมีให้เลือกชิมกว่า 100 รายการ ทั้งยังนึ่งร้อนๆ เมื่อลูกค้าสั่ง นอกจากนี้ ตามธรรมเนียมร้านแต่เตี้ยมของชาวปักษ์ใต้จะต้องมี "บะกุ๊ดเต๋" หรือกระดูกหมูอ่อนตุ๋นสมุนไพรจีน พร้อมทั้งบะกุ๊ดเต๋ปลา และโจ๊กเนื้อเนียน ไว้เป็นทางเลือก ก่อนจะปิดท้ายด้วยกาแฟดริปแบบโบราณ

หลังจากนั้นก็ออกเดินทางสู่ "เขื่อนรัชชประภา" หรือ "เขื่อนเขี่ยวหลาน"













บ่าย ลงเรือเพื่อล่องเรือสู่ "เขื่อนรัชชประภา" (ม.6 อ.พนม จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 0 7739 5154) ก่อนจะเข้าพักบนแพที่มีให้เลือกหลายแห่ง เขื่อนรัชชประภา เป็นชื่อที่ได้รับพระราชทานจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว แปลว่า "แสงสว่างแห่งราชอาณาจักร" เดิมชื่อเขื่อนเขียวหลานเป็นเขื่อนอเนกประสงค์แห่งที่ 2 ของภาคใต้ ตัวเขื่อนมีสองฟากฝั่ง ด้านหนึ่งเป็นเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าคลองแสง ส่วนอีกด้านคือ อุทยานแห่งชาติเขาสก ผืนป่าที่อุดมสมบูรณ์ที่สุดแห่งหนึ่งของเทือกเขาตะนาวศรี

หลังจากเข้าที่พักเรียบร้อยแล้วก็ล่องเรือชมทัศนียภาพที่สวยงาม โดยเฉพาะบริเวณช่องแคบเขากาเลาะ ยามพระอาทิตย์ตก ด้วยภูมิประเทศที่เป็นยอดเขาหินปูนโผล่พ้นน้ำขึ้นมาล้อมรอบด้วยผืนน้ำที่กว้างใหญ่ ประกอบกับสีของตะไคร่น้ำเบื้องล่าง ทำให้น้ำในเขื่อนมีสีเข้มราวมรกต จึงได้รับฉายาว่า "กุ้ยหลินเมืองไทย"

เที่ยง ก่อนจะถึงตัวเขื่อนแวะรับประทานอาหารกลางวันที่ "ครัวคุณเล็ก" (36/1 ต.เขาพัง อ.บ้านตาขุน จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 08 1271 4578) ร้านอาหารแห่งเดียวในย่านนี้ ตั้งอยู่บริเวณปากทางเข้าเขื่อนรัชชประภา จุดเด่นคือ ป้าเล็ก-เจ้าของร้านอยู่ในย่านนี้มานานนับสิบปี จึงทราบดีว่า ฤดูไหนควรจะหยิบวัตถุดิบพื้นบ้านชนิดใดมาปรุงจึงจะอร่อยโดยเฉพาะปลาเขื่อน เมนูแนะนำ เช่น "ลาบปลาแรด" "ยำสมุนไพรปลากะพงทอด" กินคู่กับใบชะพลูและสมุนไพร "ฉู่ฉี่ปลาดุกทะเล" ที่ใช้ปลาดุกจากทะเล เนื้อจึงอร่อยและหวานกว่าปลาดุกเลี้ยงทั่วไป ทั้งยังไม่มีกลิ่นโคลน ปิดท้ายด้วย "ไข่เจียวนายพล" ที่เคยปรุงถวายสมเด็จพระเทพฯ เมื่อครั้งเสด็จเยือนเขื่อนรัชชประภา







เย็น รับประทานอาหารค่ำบนแพที่พัก ซึ่งเป็นอาหารปักษ์ใต้รสจัดจ้านที่ปรุงด้วยฝีมือของคนในท้องถิ่น ทั้งยังใช้ของดีที่หาได้ในแถบนี้มาเป็นวัตถุดิบในการปรุง เช่น แกงส้มปลากดหน่อไม้ดอง น้ำพริกกะปิ ปลาดุกทะเลผัดฉ่า ฯลฯ

วันที่ 2



เช้า ชื่นชมความงามของธรรมชาติยามเช้า ก่อนจะรับประทานอาหารเช้าแบบเบาๆ บนแพ จากนั้นเตรียมตัวเดินทางเข้าสู่ตัวเมืองสุราษฎร์ฯ เมื่อถึงตัวเมืองแวะชิมอาหารพื้นเมืองสุราษฎร์ฯ อย่าง "โล่งโต้ง" ได้แก่ เส้นหมี่น้ำใส่หมูแดง ลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นกุ้ง กระดูกหมู และน้ำซุป ที่ **"ร้านยกเข่ง"** (ใกล้ศาลเจ้าฮกเกี้ยน ถ.ต้นโพธิ์ อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 0 7728 2285) ร้านก๋วยเตี๋ยวเก่าแก่ที่เปิดมานาน จากแต่เดิมที่หาบขายไปตามท้องตลาด ก่อนจะมาเปิดเป็นร้าน โดยโล่งโต้งสูตรไหหลำดั้งเดิมนั้นจะมีเฉพาะที่สุราษฎร์ฯ เท่านั้น นอกจากนี้ ยังมี "ผักบุ้งไต่ราว" หรือที่ชาวสุราษฎร์ฯ เรียกว่า "เต้าคั่ว" ที่ประกอบไปด้วยเส้นหมี่ลวก และเครื่องเคราต่างๆ ได้แก่ กุ้งชุบแป้งทอด หมูสามชั้นต้ม เต้าหู้ทอด ไข่ต้ม ผักบุ้งลวก ถั่วงอกลวก และแตงกวา เวลารับประทานก็ราดน้ำจิ้มเปรี้ยวๆ หวานๆ ช่วยเพิ่มรสชาติ











เที่ยง ออกเดินทางต่อมายัง "อ.กาญจนดิษฐ์" แหล่งที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยของดีจากทะเลสดๆ ให้ชิม ทั้ง "หอยนางรม" และ "ปูทะเล" เริ่มต้นกันที่ **"บ้านเคียงเลซีฟู้ด"** (124 ม.7 ต.กะแดะ อ.กาญจนดิษฐ์ จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 0 7725 5243) จุดเด่นคือ ร้านนี้มีฟาร์มหอยนางรมเป็นของตัวเอง จึงไม่ต้องกังวลทั้งขนาดและความสด ยิ่งกว่านั้น ตัวร้านยังตั้งอยู่ติดกับป่าชายเลน จึงมองเห็นฟาร์มเลี้ยงหอยนางรมที่มีเสาปักเรียงรายยื่นไปในทะเลอีกด้วย ส่วนเมนูแนะนำก็มีทั้งอาหารทะเลสดๆ และอาหารปักษ์ใต้ เช่น หอยนางรมสด ปูทะเลนึ่ง แกงเหลืองปูทะเล กั้งทอดกระเทียม ฯลฯ

บ่าย ลงเรือต่อไปยัง **"สินมานะฟาร์มสเตย์"** (73 ม.3 ต.พลายวาส อ.กาญจนดิษฐ์ จ.สุราษฎร์ธานี สำรองที่พักล่วงหน้า โทร. 08 1597 7575) ที่พักแบบฟาร์มสเตย์ที่ให้ได้สัมผัสธรรมชาติกลางทะเล วิถีชีวิตชาวประมง ที่มีทั้งฟาร์มเลี้ยงหอยนางรม และหอยแครงให้เที่ยวชม ทั้งยังเป็นแหล่งเรียนรู้ และศึกษาการเลี้ยงหอย การวางอวน การเก็บหอย รวมทั้งกิจกรรมเรียนรู้ต่างๆ เช่น การสาธิตวิธีการเลี้ยงหอยนางรม การแกะหอยนางรม และรับประทานหอยนางรมอย่างถูกวิธี โดยมัคคุเทศก์ท้องถิ่น ปิดท้ายด้วยการแสดงหนังตะลุงของชาวปักษ์ใต้











เย็น รับประทานอาหารทะเลสดๆ รสจัดจ้าน แบบบุฟเฟ่ต์บนฟาร์มสเตย์ โดยเฉพาะของดี... จากทะเล เช่น หอยนางรมสดตัวอวบอ้วน หอยแครงลวก กุ้งอบเกลือ พิซซ่าไข่ หรือไข่เจียวหอยนางรม แกงคั่วหอยแครงใบยี่หร่า ฯลฯ จากนั้นพักผ่อนตามอัธยาศัย







วันที่ 3

เช้า ตื่นเช้าชมความงามของท้องทะเล และท้องฟ้า กลางทะเลอ่าวไทย ตามด้วยอาหารมื้อเช้า ที่มีทั้งข้าวต้มทะเล ชา กาแฟ และขนมปัง หลังอาหารเช้าจะมีเรือมารับเพื่อเดินทางกลับสู่ฝั่ง

เที่ยง เมื่อถึงฝั่งก็ออกเดินทางสู่ตัวเมืองสุราษฎร์ฯ สำหรับคนที่ชื่นชอบอาหารปักษ์ใต้ ขอแนะนำให้รับประทานอาหารกลางวันที่ **"ลัคกี้ภัตตาคาร"** (452/84-85 ถ.ตลาดใหม่ อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี โทร.0 7727 3267) ร้านอาหารใต้รสชาติจัดจ้าน ที่มีเมนูแนะนำ เช่น คั่วกลิ้งแกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว ผัดสะตอกะปิกับกุ้ง ปลากระบอกทอดขมิ้น หลนไตปลา ฯลฯ











หรือร้านอาหารทะเลแบบปักษ์ใต้ที่มีชื่อเสียงมากว่า 15 ปี ที่ **"หอยใหญ่"** (19/6 ด้านหน้าโรงแรมร้อยเกาะ ถ.เลี่ยงเมือง ต.มะขามเตี้ย อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 0 7726 4155) ตัวร้านเป็นบ้านทรงไทยแบบปักษ์ใต้ เมนูยอดนิยม เช่น หอยนางรมสด ยำซีฟู้ด ใบเหลียงผัดไข่ ปลาดุกทะเลคั่วใบลา ไข่เจียวสุราษฎร์ฯ ฯลฯ







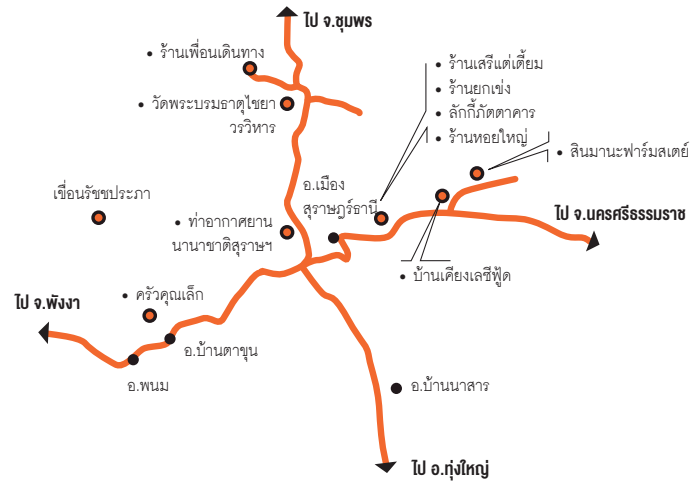


บ่าย ออกเดินทางสู่ "อ.ไชยา" ดินแดนแห่งไข่เค็มฟองใหญ่ แดงจัด มัน อร่อย ของดี...เมืองไชยา ที่มีร้านจำหน่าย "ไข่เค็มไชยา" ให้เลือกซื้อหลายร้าน ได้ของดีไชยาเป็นของฝากเรียบร้อยแล้ว ก็เดินทางต่อมายัง **"บ้านพุมเรียง"** ซึ่งมีชื่อเสียงเรื่องการทอผ้า งานฝีมือจากหมู่บ้านชาวไทยมุสลิม ที่ยกลายได้สวยงาม เช่น ลายราชวัตร ลายดอกพิกุล ลายดอกลอย ลายนพเก้า ลายยกเบ็ด ฯลฯ ชมและเลือกซื้อ "ผ้าทอพุมเรียง" ของดี...เมืองสุราษฎร์ฯ

จากนั้นเดินทางไปยัง **"วัดพระบรมธาตุไชยาวรวิหาร"** (ต.เวียง อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี) เพื่อสักการะ "พระบรมธาตุไชยา" สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญอีกแห่งหนึ่ง ตัวพระบรมธาตุเป็นพุทธเจดีย์ทรงปราสาท ศิลปกรรมแบบศรีวิชัย สร้างขึ้นในช่วงปี พ.ศ. 1300 นอกจากนี้ ภายในวัดยังมี **"พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติไชยา"** ที่จัดแสดงโบราณวัตถุที่พบในอำเภอนี้ (เปิดให้เข้าชม เวลา 09.00-16.00 น. วันพุธ-อาทิตย์ ยกเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์ ค่าเข้าชมคนละ 20 บาท)

เย็น รับประทานอาหารเย็นที่ **"เพื่อนเดินทาง"** (15/1 ม.6 อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 0 7743 1559) ร้านอาหารพื้นเมืองที่เน้นเมนูที่ทำจากไข่เค็มไชยา ทั้งคาวและหวาน เช่น ผัดไทยไข่ไชยา รับประทานคู่กับผักเหนาะ ไข่ดาวกระจาย ปิดท้ายด้วยไข่หวานเมนูของหวานขึ้นชื่อ

จากนั้นเดินทางกลับ ก่อนกลับแวะซื้อของฝากที่ **"ร้านขายของฝากสหกรณ์สุราษฎร์ธานี"** (132/7 ม.3 ต.หนองไทร อ.พุนพิน จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 0 7744 1118) หรือที่ **"ร้านค้าภายในสนามบิน"** ที่มีของฝากให้เลือกซื้อ ทั้งไข่เค็มไชยา เงาะโรงเรียนนาสาร จาก อ.นาสาร ของดี...สุราษฎร์ฯ ที่พลาดไม่ได้



จากนั้นเดินทางกลับ



ของดี...จากแม่น้ำ

นครสวรรค์-อุทัยธานี-สิงห์บุรี

วันที่ 1

เช้า เริ่มต้นออกเดินทางสู่ จ.นครสวรรค์ เส้นทางที่มี "ปลา" อร่อย เที่ยวชมและชิมของดีกันแบบ "กินทวนน้ำ"

สาย ระหว่างทางแวะรับประทานอาหารที่ "กุ่ยโภชนา" (79 ม.3 ถ.สายเอเชีย ม.44-45 ต.บ้านใหม่ พระนครศรีอยุธยา จ.อยุธยา โทร. 08 1848 9016) ที่มีชื่อเสียงเรื่องเมนูจากปลาแม่น้ำ โดยเฉพาะ "ปลาดุกทอดกรอบผัดเผ็ด" ที่โด่งดังมาเกือบร้อยปี เดิมร้านนี้ตั้งอยู่ที่ตลาดวิเศษชัยชาญ (จ.อ่างทอง) เมนูยอดนิยมอื่นๆ ก็เช่น ปลาม้านึ่งมะนาว แกงป่าปลาคัง ทอดมันปลากราย กุ้งแม่น้ำทอดเกลือ ฯลฯ









เที่ยง หลังจากนั้นก็ออกเดินทางตามกลิ่น "ปลาร้า" ตามวิถีชีวิตของชาวไทยภาคกลางไปยัง อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์ แหล่งทำปลาร้าที่มีชื่อเสียงของภาคกลาง ที่ "ปลาร้าจ่าวิรัช" (56 ม.1 ต.ท่าน้ำอ้อย อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์ นัดหมายล่วงหน้า โทร. 0 5638 1111, 08 1394 1999) ต้นตำรับปลาร้าทรงเครื่อง ชิมและชมกรรมวิธีในการทำปลาร้ากว่า 17 ชนิด เช่น ปลาร้าทรงเครื่อง ปลาร้าสับหยอง แจ่วบองพริกเกลือ ฯลฯ ไปชมและชิมให้รู้แจ้งเห็นจริงว่า ปลาร้าภาคกลางนั้นต่างจากปลาร้าอีสานอย่างไร ก่อนจะแวะซื้อปลาร้าทั้งสดและแปรรูป-ของดี...พยุหะคีรี กลับบ้าน







จากนั้นก็ออกเดินทางต่อไปยัง "ปากน้ำโพ" ต.ปากน้ำโพ อ.เมือง จ.นครสวรรค์ จุดเริ่มต้นของแม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำสายสำคัญของไทย โดยเฉพาะบริเวณด้านหน้าเขื่อนในตัวเมือง ซึ่งเป็นจุดรวมของแม่น้ำปิงและแม่น้ำน่าน ด้วยเหตุที่นครสวรรค์เป็นชุมทางของแม่น้ำทั้ง 4 สาย จึงได้รับสมญานามว่า "เมืองสี่แคว" เมืองต้นน้ำที่มีปลาน้ำจืดมากมาย เช่น ปลากราย ปลาช่อน ปลาชะโด ฯลฯ

ค่ำ ชิม "ก๋วยเตี๋ยวปากน้ำโพ" ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลากรายน้ำใส ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว นั่นคือ จะนำเนื้อปลากรายที่ขูดแล้วมาทำเป็น "ลูกชิ้นปลากราย" ลูกเล็กๆ แต่เหนียวหนึบ ร้านอาหารแนะนำคือ **"นายตี๋ลูกชิ้นปลากราย 3 รส"** (30/1 ถ.สวรรค์วิถี ต.ปากน้ำโพ อ.เมือง จ.นครสวรรค์ โทร. 0 5621 4054) ที่มีชื่อเสียงมายาวนาน เมนูแนะนำ เช่น เส้นหมี่ลูกชิ้นปลากราย ลูกชิ้นปลากรายลวกจิ้ม ทอดมันปลากราย ฯลฯ หลังจากนั้นมาเดินเล่นรับลมชมตลาดที่ **"ตลาดริมน้ำ 100 ปี"** (40/33 ถ.ดาวดึงส์ อ.เมือง จ.นครสวรรค์ โทร. 08 6737 0884 เปิดทุกวัน ยกเว้นวันที่ 20 ของทุกเดือน) ใครอยากเดินย่อยอาหารก็มุ่งไปทางฝั่งของเล่นของฝาก ส่วนใครอยากเพิ่มเติมความโอชะก็มุ่งหน้ามายังร้านอาหารแผงลอยที่มีกว่า 100 ร้าน--เท่านั้นเอง

ง่าย ชมการทำปลาร้ากันเรียบร้อยแล้ว ก็ข้ามฝั่งมารับประทานอาหารกลางวันที่ **"ครัวทิดเทือง"** (2/3 ม.1 ต.ท่าน้ำอ้อย อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์ โทร. 0 5638 1123) เพื่อเป็นการยืนยันว่า "พยุหะคีรี" เป็นสวรรค์ของคนที่ชอบรับประทานปลาและปลาร้าอย่างแท้จริง โดยที่ครัวทิดเทืองนี้จะหมักปลาร้าเองแบบโรงเรือน จึงมีเมนูที่ทำจากปลาร้าหลายเมนู เช่น ปลาร้าสับ น้ำพริกปลาร้าแจ่วบอง ฯลฯ ส่วนเมนูปลาแม่น้ำก็เช่น ต้มยำปลาม้าสด ปลาม้านึ่งซีอิ๊ว ทอดมันปลากราย ปลาเนื้ออ่อนทอดน้ำปลา ฯลฯ หากใครอยากซื้อของฝาก ที่นี่ก็มีให้เลือกซื้อตั้งแต่ลูกชิ้นปลากรายไปจนถึงน้ำพริกปลาร้า







วันที่ 2



เช้า ตื่นแต่เช้าเพื่อไปบอกลาเมืองปากน้ำโพด้วยการเดินทางมายัง **"วัดคีรีวงศ์"** (อ.เมือง จ.นครสวรรค์) ซึ่งตั้งอยู่บนเขาดาวดึงส์ ที่วัดนี้จะมีองค์มหาเจดีย์ศักดิ์สิทธิ์ นั่นคือ "พระจุฬามณีเจดีย์" ซึ่งเป็นสีทองเหลืองอร่ามไปทั้งองค์ เมื่อขึ้นไปถึงฐานพระเจดีย์ชั้น 4 จะมองเห็นภูมิทัศน์อันสวยงามของเมืองนครสวรรค์ ทางทิศตะวันออกจะมองเห็นบึงบอระเพ็ด และตลาดปากน้ำโพ ทางทิศใต้จะเห็นอุทยานสวรรค์ ต้นแม่น้ำเจ้าพระยา และเขาจอมคีรีนาคพรต ขณะที่ทางทิศตะวันตกจะเห็นภูเขาน้อยใหญ่งดงามน่าชม













สาย รับประทานอาหารที่ **"ภัตตาคารโกยี"** (หน้าอุทยานสวรรค์ ริม ถ.สายเอเชีย กม.237 อ.เมือง จ.นครสวรรค์ โทร. 0 5622 1823) ที่มีชื่อเสียงมากว่า 60 ปี ได้รับการยืนยันความอร่อยจากหลายสำนัก เช่น เชลล์ชวนชิม ครอบจักรวาล อาสาพาไป อาหารดีเมืองสี่แคว ฯลฯ โดยเฉพาะเมนูปลาน้ำจืดจากแม่น้ำเจ้าพระยา เช่น ลูกขิ้นปลากรายผัดขี้เมา ปลาเนื้ออ่อนตัวเล็กทอดกรอบ ทอดมันปลากราย ปลาม้านึ่งซีอิ๊ว หมี่กรอบกุ้ง ฯลฯ

รับประทานอาหารพร้อมซื้อของฝากเสร็จเรียบร้อย ก็ออกเดินทางมายัง จ.อุทัยธานี เมืองเล็กๆ ริมแม่น้ำที่มีแม่น้ำสำคัญไหลผ่านถึง 2 สาย คือ แม่น้ำเจ้าพระยา และแม่น้ำสะแกกรัง เพื่อไปลิ้มชิมรส "ปลาแรดอุทัยธานี" ของดีประจำเมือง

บ่าย เดินทางมาถึง จ.อุทัยธานี สิ่งแรกที่ควรทำ คือ เที่ยวชม **"วัดอุโบสถาราม"** หรือ **"วัดโบสถ์"** วัดเก่าแก่ที่ตั้งอยู่ริมลำน้ำสะแกกรัง บนเกาะเทโพ ในเขตเทศบาลเมือง ภายในวัดมีโบราณสถานและโบราณวัตถุที่ทรงคุณค่ามากมาย เช่น ภาพจิตรกรรมฝาผนังภายในอุโบสถ มณฑปแปดเหลี่ยม แพโบสถ์ที่สร้างขึ้นเพื่อรับเสด็จฯ พระบาทสมเด็จพระ-จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อครั้งเสด็จประพาสมณฑลฝ่ายเหนือเมื่อปี พ.ศ. 2449





จากนั้นเที่ยวชมวิถีชีวิตริมน้ำของ **"ชุมชนชาวเรือนแพ"** กว่า 200 หลังคาเรือน ที่อาศัยอยู่ในแม่น้ำสะแกกรัง ซึ่งไหลผ่านคั่นกลางตัวเมืองกับเกาะเทโพ โดยตัวเกาะเทโพนี้เขียวชอุ่มไปด้วยเหือกสวนไร่นาของชาวบ้าน ที่ยึดอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก และยังคงวิถีชีวิตที่ไม่แตกต่างจากในอดีต โดยเฉพาะชุมชนชาวเรือนแพที่ยึดอาชีพการทำประมงพื้นบ้าน และเพาะเลี้ยงปลาในกระชัง นั่นคือ "ปลาแรด" ของดีมีชื่อประจำจังหวัด









เย็น รับประทานอาหารพื้นบ้านที่ **"ร้านป้าสำราญ"** (42/1 ถ.พหลโยธิน ต.เกาะเทโพ อ.เมือง จ.อุทัยธานี โทร. 0 5698 0085) ร้านอาหารแห่งแรกบนเกาะเทโพ ด้วยทำเลที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำสะแกกรัง มีเมนูยอดนิยม เช่น ปลาแรดทอดกระเทียม แกงป่าปลาแดง พล่าปลาตะโกก ผัดถั่วสูตรผู้ว่าฯ ฯลฯ ก่อนจะปิดท้ายแบบสำราญใจกันด้วย "ส้มโอขาวแตงกวา" จากขัยนาท ของดีจากจังหวัดบ้านใกล้เรือนเคียง

— วันที่ 3 —





เช้า ตักบาตรยามเช้า พร้อมเที่ยวชมตลาดเช้าอุทัยธานีที่ "**ตลาดพัฒนา**" (ถ.ชัยพฤกษ์ อ.เมือง จ.อุทัยธานี) ตลาดพื้นเมืองนี้ที่เริ่มคึกคักกันตั้งแต่เช้าตรู่ มีให้เลือกซื้อเลือกชม ทั้งผักสด ผลไม้ และปลาแม่น้ำ ทั้งปลาสด ปลาแห้ง ปลาร้า ปลาทอด ฯลฯ นอกจากนี้ ยังมีอาหารเช้าให้เลือกรับประทานกันได้ตามใจชอบ



จากนั้นออกเดินทางต่อไปยัง "**วัดท่าซุง**" หรือ "**วัดจันทาราม**" (ต.ท่าซุง อ.เมือง จ.อุทัยธานี โทร. 0 5650 2506) วัดเก่าแก่ที่มีชื่อเสียง เริ่มจากการสักการะ "หลวงพ่อฤาษีลิงดำ" ที่ชาวบ้านต่างให้ความเคารพนับถือในความศักดิ์สิทธิ์ หลังจากนั้นก็เที่ยวชมความสวยงามของวัด พร้อมแวะชม "**วังมัจฉา**" ซึ่งมีแพสำหรับพักผ่อนและให้อาหารปลา

ก่อนลาจากอุทัยธานี สิ่งสำคัญคือ ห้ามพลาดของอร่อยอย่าง "ขนมปังสังขยา" ของดี...เมืองอุทัย ที่มีให้เลือกหลายร้าน เช่น "**ไพพรรณ**" (391 ถ.ศรีอุทัย ต.อุทัยใหม่ อ.เมือง จ.อุทัยธานี โทร. 0 5651 1660) สูตรต้นตำรับเจ้าแรก ที่มีเฉพาะขนมปังไส้สีส้ม และ "**แม่ป่วยลั้ง**" (75 ถ.มหาราช ต.อุทัยใหม่ อ.เมือง จ.อุทัยธานี โทร. 0 565 1775) ที่มีขนมปังสังขยาให้เลือกทั้งไส้สังขยาสีส้มและสังขยาใบเตยสีเขียว





จากนั้นออกเดินทางสู่ จ.สิงห์บุรี





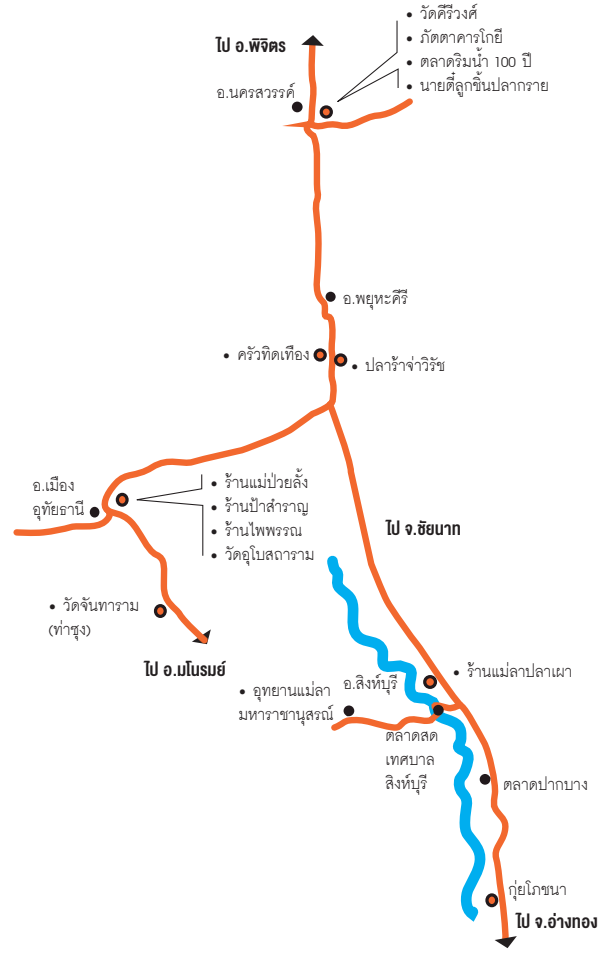
เที่ยง ถึง จ.สิงห์บุรี แวะรับประทานอาหารกลางวันที่ **"แม่ลาปลาเผา"** (99 ม.7 ถ.สายเอเชีย ต.บางมัญ อ.เมือง จ.สิงห์บุรี โทร. 0 3681 3701) ร้านอาหารเก่าแก่ที่เปิดให้บริการมาเกือบ 30 ปี โดยเน้นเมนูปลาน้ำจืดเป็นหลัก โดยเฉพาะปลาช่อนแม่ลาเผา ของดี...สิงห์บุรี ตามด้วยห่อหมกปลาช่อนมะพร้าวอ่อน น้ำพริกปลาช่อน ต้มโคล้งปลาเนื้ออ่อน ปิดท้ายด้วยกระท้อนและสละลอยแก้ว

บ่าย ออกเดินทางไปเที่ยวชม **"อุทยานแม่ลามหาราชานุสรณ์"** (ต.ทับยา อ.เมือง จ.สิงห์บุรี โทร. 0 3650 1416) ซึ่งจัดตั้งขึ้นเพื่ออนุรักษ์ปลาช่อนแม่ลา ที่เริ่มเหลือน้อยลงทุกที ชื่อ "แม่ลา" นี้เป็นชื่อลำน้ำสายหนึ่งในท้องที่ จ.สิงห์บุรี ไหลผ่าน อ.อินทร์บุรี อ.บางระจัน และ อ.เมืองสิงห์บุรี เป็นลำน้ำธรรมชาติที่อุดมไปด้วยอาหารของปลา ดังนั้น ปลาที่จับได้จากลำน้ำแม่ลาจึงมีรสชาติอร่อย ตัวอ้วน เนื้อนุ่ม และมัน

จากนั้นแวะชมวิถีชีวิตและการทำปลาแดดเดียวของชาวบ้านที่ **"ตลาดเทศบาลสิงห์บุรี"** เพื่อให้สมกับที่สิงห์บุรีเป็นเมืองปลา ที่นี่จึงมีปลาน้ำจืดหลายชนิด ทั้งสดและแห้งวางขายมากมาย โดยเฉพาะปลาช่อนแดดเดียว

จากนั้นออกเดินทางสู่ **"ตลาดปากบาง"** (ต.พรหมบุรี อ.พรหมบุรี จ.สิงห์บุรี) ตลาดเก่าแก่อายุกว่า 150 ปี น่าชมเพราะเรียงรายไปด้วยห้องแถวไม้โบราณนับร้อยห้อง มีแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่าน นอกจากกลิ่นอายของความเก่าแก่แล้ว ตลาดนี้ยังมีผัดไทยชื่อดัง **"ผัดไทยปากบาง (สูตรเดิม)"** (92/3 ม.1 ต.พรหมบุรี อ.พรหมบุรี จ.สิงห์บุรี โทร. 08 1364 6337) เจ้าเก่าแก่กว่า 50 ปี เคล็ดลับคือ จะใช้แต่ไข่เป็ดเพื่อเพิ่มความหอมมันให้กับผัดไทย นอกจากนี้ ยังเคียงด้วยมะม่วงสับ เพื่อช่วยชูรสเปรี้ยวอีกด้วย

ที่สำคัญ มาถึงตลาดนี้แล้วอย่าลืมซื้อของฝากที่มีชื่อเสียง เช่น "กุนเชียงปลา" จาก **"สมประสงค์โอชา"** (131-132 ม.1 ตลาดปากบาง ต.พรหมบุรี อ.พรหมบุรี จ.สิงห์บุรี โทร. 08 6134 8685) **"ขนมเปี๊ยะโชวเม่งเฮง"** (63-64 ม.1 บ้านปากบาง ต.พรหมบุรี อ.พรหมบุรี จ.สิงห์บุรี โทร. 0 3681 0288) **"กระยาสารทแม่ทองสุข"** (ตลาดปากบาง ต.พรหมบุรี อ.พรหมบุรี จ.สิงห์บุรี โทร. 08 6814 7222)



จากนั้นเดินทางกลับ



ของดี...จากท้องทุ่ง

สกลนคร





— วันที่ 1 —



เช้า เดินทางถึง จ.สกลนคร หลังจากนั้นไปสักการะพระธาตุสำคัญประจำจังหวัดเพื่อความเป็นสิริมงคล ที่ **"วัดพระธาตุเชิงชุมวรวิหาร"** (ถ.เจริญเมือง ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร) ปูชนียสถานสำคัญคู่บ้านคู่เมืองมาแต่โบราณ งดงามแปลกตาด้วยสถาปัตยกรรมแบบล้านช้าง เป็นที่เคารพนับถือของชาวอีสานและชาวไทยทั่วไป







สาย รับประทานอาหารที่ **"ทองดีสเต็กเฮาส์"** (1310 ถ.กำจัดภัย อ.เมือง จ.สกลนคร โทร. 0 4271 1817) ที่มีชื่อเสียงโด่งดังมากว่า 40 ปี ที่นี่นับเป็นร้านแรกๆ ที่นำเนื้อโคขุนโพนยางคำเกรดเอ ส่งตรงจากสหกรณ์ฯ โพนยางคำ มาทำเป็นสเต็ก นอกจากนี้ ยังมีซุป พิซซ่า และอาหารเช้าแบบง่ายๆ รวมทั้งอาหารอีสานอย่าง ซุบหน่อไม้ รสนัว ที่ยังคงสูตรของคุณแม่ทองดี รสเปรี้ยว เค็ม เผ็ด กลมกล่อม มาสกลนคร ไม่ต้องแปลกใจที่มีซุบหน่อไม้ให้ชิมแทบทุกร้าน เพราะจังหวัดนี้ขึ้นชื่อเรื่องหน่อไม้สดอ่อนและมีรสหวาน









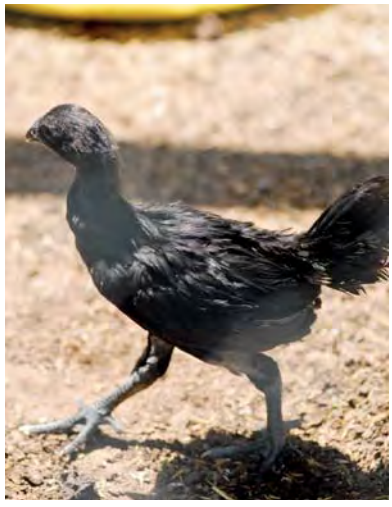
จากนั้นออกเดินทางไปยัง **"สหกรณ์ฯ โพนยางคำ"** (ม.10 บ้านโนนหอม ต.โนนหอม อ.เมือง จ.สกลนคร นัดหมายล่วงหน้า โทร. 0 4271 4397) ชมแหล่งเลี้ยงและผลิตโคขุนโพนยางคำของดี...สกลนคร ที่ได้รับความนิยมอย่างสูง ทั้งจากชาวไทยและชาวต่างชาติ เนื่องจากเป็นเนื้อวัวคุณภาพดี ได้มาตรฐาน เนื้อนุ่ม รสชาติดี มีไขมันแทรกอยู่ในเนื้ออย่างพอเหมาะ เมื่อมาถึงต้นกำเนิดเนื้อคุณภาพดี อย่าพลาดรับประทานมื้อเที่ยงที่ **"ร้านสเต็ก สหกรณ์ฯ โพนยางคำ"** ท่ามกลางบรรยากาศสบายๆ ในอาณาจักรสหกรณ์ฯ โพนยางคำ เมนูที่ต้องสั่งคือ "T-Bone Steak" "Sirloin Steak" และ "Bavette Steak" จากนั้นอย่าพลาดการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ต่างๆ ทั้งเนื้อวัวคุณภาพดี และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากโคขุน













บ่าย เดินทางมายัง **"ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพาน"** (หมู่บ้านนานกเค้า ต.ห้วยยาง อ.เมือง จ.สกลนคร นัดหมายล่วงหน้า โทร. 0 4274 7458-9) โครงการในพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว จัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2525 เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพความเป็นอยู่ และคุณภาพชีวิตของชาวไทยในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่นี่เป็นทั้งแหล่งเพาะพันธุ์พืชและสัตว์ โดยมีการพัฒนาสายพันธุ์ให้เหมาะกับภูมิประเทศและภูมิอากาศ ภายในมีบริการรถรางชมพื้นที่สีเขียวอันแสนกว้างใหญ่ มีไฮไลต์อยู่ที่จะได้พบกับ "3 ดำมหัศจรรย์" ประกอบไปด้วยไก่ดำ หมูดำ และวัวดำ หรือวัวทาจิมะ ที่รัฐบาลญี่ปุ่นทูลเกล้าฯ ถวายสมเด็จพระเทพฯ







เย็น จากนั้นเดินทางกลับเข้าตัวเมือง รับประทานอาหารเย็นที่ **"สะบันงา"** (1782/13 ถ.รัฐพัฒนา ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร โทร. 0 4271 1350) ร้านนี้ใช้ผักปลอดสารพิษจากโครงการพระราชดำริหนองหมากเฒ่า (ตั้งอยู่ทางขึ้นเทือกเขาภูพาน) เมนูแนะนำ เช่น ซุบหน่อไม้แกงหวาย ปลาน้ำโขงนึ่งจิ้มแจ่ว ปลาส้ม ฯลฯ ซุบหน่อไม้ร้านนี้ไม่เหมือนใคร เพราะราดด้วยกะทิ

— วันที่ 2 —

เช้า รับประทานอาหารเช้าแบบเวียดนาม ที่ **"ข้าวเกรียบปากหม้อปารีส"** (1438/9 ถ.สุขเกษม ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร โทร. 0 4273 6132) ที่ได้ชื่อนี้ก็เพราะก่อนหน้านี้มีโรงภาพยนตร์ปารีส ตั้งอยู่ที่ฝั่งตรงข้ามแต่ปิดกิจการแล้ว เหลือเพียงร้านข้าวเกรียบปากหม้อที่ยังคงยืนหยัด เมนูแนะนำ เช่น ข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวเกรียบกรอบใส่ไข่ ไข่ม้วน ฯลฯ













จากนั้นออกเดินทางสู่ **"กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตข้าวหอมทอง"** (บ้านจำปา ม.5 ต.หนองลาด อ.วาริชภูมิ จ.สกลนคร) หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า "ข้าวฮาง" โดยตลอดเส้นทางจะเขียวขจีไปด้วยนาข้าว เมื่อมาถึงนอกจากจะได้ชมการปลูกข้าวของชาวอีสานแล้ว ยังได้ชมกรรมวิธีในการทำข้าวฮางอย่างละเอียดทุกขั้นตอน ปิดท้ายด้วยการชิมข้าวฮาง พร้อมซื้อกลับเป็นของฝาก ข้าวฮางนี้สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาในการดำรงชีพและการถนอมอาหารของชาวบ้าน เนื่องจากข้าวฮางจะมีรำข้าวและเส้นใยอาหารอยู่ในเมล็ดข้าวอย่างครบถ้วน เพราะผ่านการนึ่งข้าวเปลือกให้สุกก่อนนำไปสี จึงอุดมไปด้วยคุณประโยชน์ ข้าวจึงไม่มีเมล็ดแตกหัก ถือเป็นสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ระดับ 4 ดาว ประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือปี พ.ศ. 2546

เที่ยง ออกเดินทางมายังสี่แยกพังโคน รับประทานอาหารกลางวันที่มีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วประเทศ นั่นคือ "ไก่ย่างพังโคน" ของดี...สกลนคร จุดเด่นคือ ใช้ไก่สดส่งตรงจากฟาร์ม เนื้อจะคล้ายไก่บ้านแต่ไม่เหนียวมาก โดยจะนำมาหมักกับตะไคร้ ขิง พริกไทย กระเทียม เกลือ และซีอิ๊วขาว แล้วนำมาย่างบนเตาถ่านจนหนังกรอบ หอมไปด้วยกลิ่นไม้ไผ่ และตอกที่ใช้ในการย่างไก่ ในย่านนี้จะมีร้านไก่ย่างพังโคนตั้งเรียงรายอยู่นับสิบร้าน เช่น "ไฉนโภชนา" (269 ถ.นิตโย อ.พังโคน จ.สกลนคร โทร. 0 4277 1057) เมนูแนะนำ เช่น ไก่ย่างพังโคน ตำลาวปูปลาร้า ตำปู ตำไทย ไข่ปิ้ง ฯลฯ







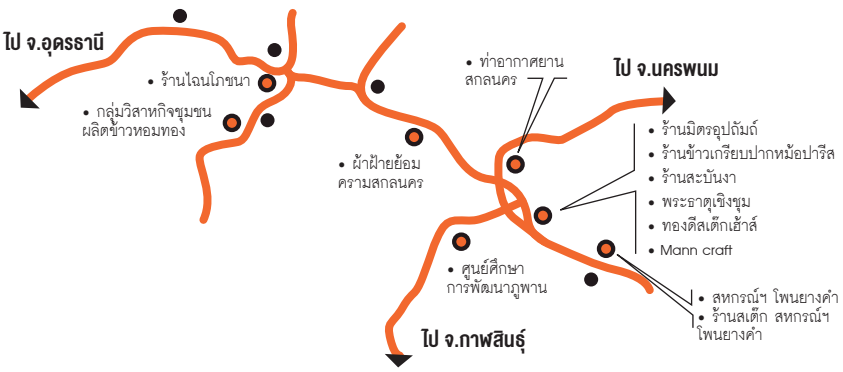
บ่าย เดินทางต่อไปชมการทำ "ผ้าฝ้ายย้อมครามสกลนคร" ที่ "บ้านโนนเรือ" (107 ม.13 ต.นาหัวบ่อ อ.พรรณานิคม จ.สกลนคร นัดหมายล่วงหน้า โทร. 08 2850 9484 facebook : ผ้าย้อมคราม บ้านโนนเรือ สกลนคร) ผ้าฝ้ายย้อมครามภูมิปัญญาชาวบ้านสกลนคร ผ้าฝ้ายธรรมชาติที่มีลักษณะเด่นอยู่ที่การใช้สีจากต้นคราม ซึ่งเป็นสีที่ได้จากธรรมชาติ ปราศจากสารเคมี สวมใส่สบาย และระบายความร้อนได้ดี ไม่ร้อน หรือหนาวจนเกินไป จนได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)



หรือไม่ก็ไปชมและเลือกซื้อผ้าฝ้ายย้อมครามสไตล์สมัยใหม่ได้ที่ "กลุ่มทอผ้าย้อมครามบ้านนาดี (แม่ทีตา)" (อ.พรรณานิคม จ.สกลนคร โทร. 08 1954 2205, 08 9840 3871) ที่นำผ้าย้อมครามแบบพื้นบ้านสกลฯ ที่สืบทอดตั้งแต่รุ่นคุณยายจนถึงรุ่นหลานมาออกแบบลวดลายและตัดเย็บแบบสมัยใหม่เก๋ และทันสมัยยิ่งขึ้น

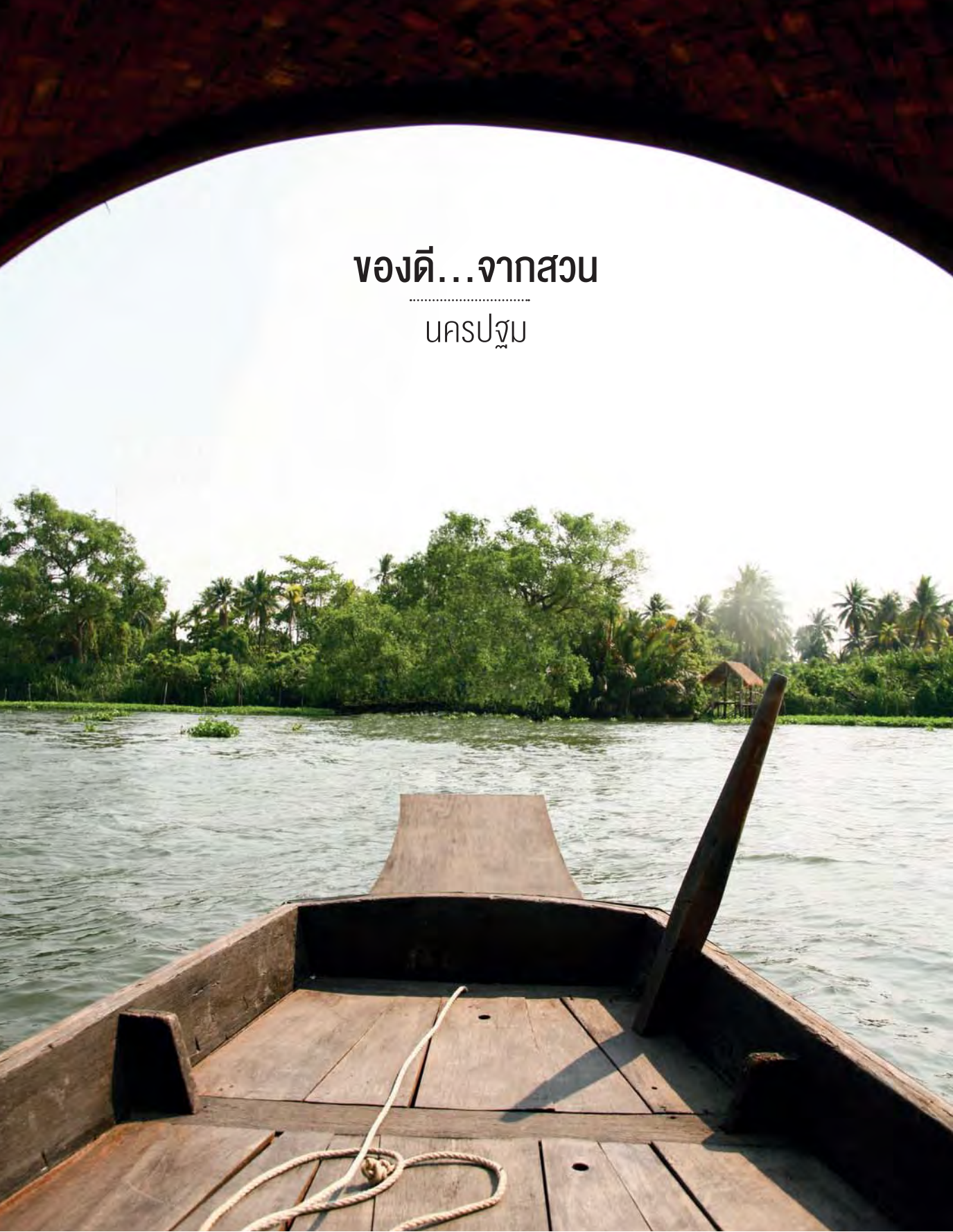
เย็น รับประทานอาหารเย็นที่ "มิตรอุปถัมภ์" (37 ถ.สุขเกษม อ.เมือง โทร. 0 4271 1633) ร้านอาหารชื่อดังที่อยู่คู่เมืองสกลนครมากว่า 45 ปี เมนูแนะนำ เช่น ซุบหน่อไม้ ไข่เจียวหมูสับ เนื้อแดดเดียว แกงเลียง ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม ปลาดุกผัดเผ็ดผัดกะเพราหมูสับ ฯลฯ

จากนั้นเดินทางกลับ



ของดี...จากสวน

นครปฐม







เช้า ออกเดินทางสู่ ต.คลองจินดา อ.สามพราน จ.นครปฐม เพื่อสัมผัสการท่องเที่ยวแบบใกล้ชิดธรรมชาติ ชมวิถีชีวิตชาวไร่ชาวสวน โดยเฉพาะการล่องเรือชมสวนใน **"คลองจินดา"** (นัดหมายล่วงหน้าที่ อบต.คลองจินดา โทร. 0 3430 7988, 0 3439 7060) โดยคลองจินดานี้ขุดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 เพื่อใช้เป็นเส้นทางสัญจรทางน้ำไปยังแม่น้ำท่าจีน และเป็นเส้นทางค้าขายกับชาวจีน มีความยาวประมาณ 14 กิโลเมตร แต่ด้วยลักษณะของลำคลองที่มีความคดเคี้ยว ทำให้ยากลำบากต่อการพายเรือ ชาวจีนส่วนใหญ่จึงพากันบ่นและต่อว่า เมื่อชาวบ้านได้ฟังนานๆ ก็ขนานนามคลองนี้ว่า "คลองจีนด่า" ต่อมาเรียกเพี้ยนจนกลายเป็นชื่อใหม่ว่า "คลองจินดา"

ตลอดสองฝั่งคลองเรียงรายไปด้วยสวนผลไม้ ที่สามารถแวะเที่ยวชมได้หลายแห่ง เช่น สวนฝรั่ง สวนมะม่วง สวนมะเฟือง สวนชมพู่มะเหมี่ยว สวนมะพร้าวน้ำหอม ฯลฯ โดยเฉพาะมะพร้าวน้ำหอม ของดี...สามพรานที่ได้ชื่อว่า หวานหอมชื่นใจที่สุด เนื้อมะพร้าวนุ่ม นอกจากนี้ ยังมีสวนมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง ชมพู่ทับทิมจันทร์ และชมพู่ยักษ์สามพราน พันธุ์ใหม่ล่าสุด ผลมีสีชมพูสวย และมีเนื้อหวานกรอบ ทั้งนี้ก็เพราะดินในแถบนี้เป็นดินดี มีสีดำ ชุ่มชื้น เพราะอยู่ใกล้น้ำ บริเวณคลองจินดาจึงเหมาะสำหรับการเพาะปลูกต้นไม้และผลไม้เป็นอย่างยิ่ง













เที่ยง รับประทานอาหารกลางวันที่ **"ติ๊กโภชนา (พุทธมณฑล สาย 5)"** (72 ม.4 ต.บางกระทึก อ.สามพราน จ.นครปฐม โทร. 09 4241 7753) เดิมร้านนี้ตั้งอยู่ในบริเวณตลาดท่านา อ.นครชัยศรี มากว่า 40 ปี ก่อนจะย้ายมายังปากทางเข้าตลาดน้ำดอนหวาย เมนูแนะนำ เช่น ปลาช่อนแช่น้ำปลาทอด ห่อหมกปลาช่อน ฮ่อยจ๊อ ต้มยำกุ้ง ผัดเผ็ดปลาฉลาด ฯลฯ นอกจากนี้ที่ร้านยังมีของฝาก เช่น ไข่เค็ม หมูแดดเดียว น้ำพริกผลไม้ดอง ให้เลือกซื้อกลับบ้าน







แต่ถ้าอยากได้บรรยากาศริมน้ำ ก็ตรงมารับประทานอาหารกลางวันรับลมแม่น้ำเย็นๆ ที่ **"ตลาดน้ำดอนหวาย"** (ตั้งอยู่ใกล้ๆ วัดดอนหวาย ต.บางกระทึก อ.สามพราน จ.นครปฐม) ซึ่งตั้งอยู่ริมแม่น้ำท่าจีน ที่มีแพริมน้ำให้เลือกรับประทานอาหารหลายร้าน เช่น **"เป็ดพะโล้นายหนับ"** หรือ **"เป็ดพะโล้นายโอ"** ของดีประจำตลาดดอนหวาย





นอกจากนี้ ยังมีของกินให้เลือกชิม เลือกซื้อมากมาย เช่น น้ำพริก ห่อหมก ไข่เค็ม แกงพื้นบ้าน ขนมเปี๊ยะ ขนมตาล ขนมหวาน ผักสด ผลไม้ ฯลฯ ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นของดีในแถบนี้และใกล้เคียง รวมทั้งผลไม้ เช่น ขนุน มะเฟืองหวาน ฝรั่งกิมจูสามพราน มะม่วงเขียวเสวยสามพราน มะพร้าวน้ำหอมสามพราน ส้มโอนครชัยศรี ฯลฯ











เดินชมตลาดกันแล้ว หากใครอยากล่องเรือต่อ ที่นี่ยังมีบริการล่องเรือเที่ยวชมแม่น้ำท่าจีน **"เรือศรีสวัสดิ์ (ย้อนยุค)"** ด้วยเรือเอี้ยมจุ๊น และเรือกระแชง โดยแบ่งออกเป็น 2 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางแรก-จากวัดดอนหวาย ผ่านวัดท่าพูด วัดไร่ขิง และวังปลา เส้นทางที่สอง-จากวัดดอนหวาย ผ่านวัดไร่ขิง วังปลา วัดสรรเพชญ์ วัดเดชา โรงเรียนนายร้อยสามพราน และสวนสามพราน โทร. 08 1448 8876, 08 1659 5805













บ่าย ออกเดินทางต่อมายัง **"สวนสามพราน"** หรือ **"สามพราน ริเวอร์ไซด์"** (กม. 32 ถ.เพชรเกษม อ.สามพราน จ.นครปฐม โทร. 0 3432 2588-93) เที่ยวชมและทำกิจกรรมตามวิถีไทยที่สวนสามพราน ไม่ว่าจะเป็นวิถีชีวิตชาวนา การสีข้าว ฝัดข้าว การละเล่นของไทย การแกะสลักผลไม้ เลี้ยงไหม ทอผ้า แบบครบวงจร จากนั้นนั่งเรือแจวข้ามแม่น้ำไปสัมผัสกับวิถีชาวสวน ชมนาบัว แปลงผักและผลไม้ปลอดสารพิษ ดื่มน้ำมะพร้าวสดๆ จากต้น ชิมผลไม้ในสวนตามฤดูกาล รวมทั้งผักผลไม้ที่นำมาทำเป็นอาหารว่างต่างๆ ก่อนจะปิดท้ายด้วยการดื่มชาสมุนไพรเพื่อสุขภาพ









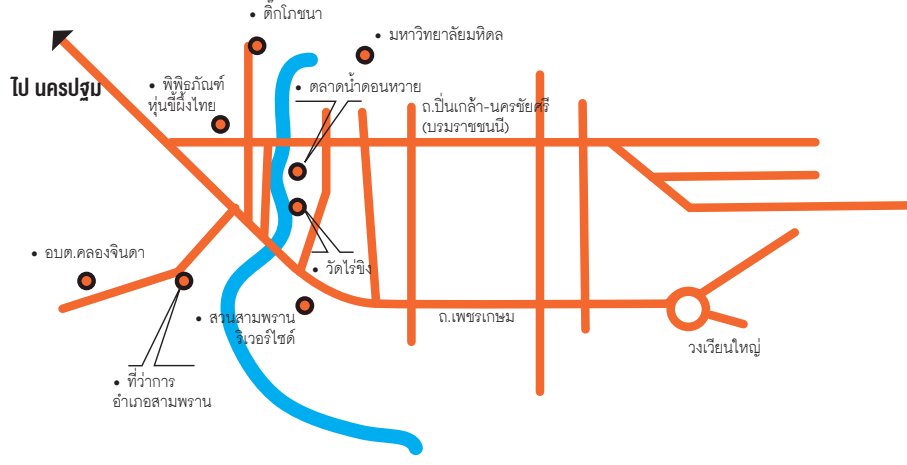


เย็น รับประทานอาหารเย็นแบบสบายๆ ริมแม่น้ำท่าจีน ที่ **"ห้องอาหารอิน-จัน"** แพเรือนไทยภายในสวนสามพราน ที่มีชื่อเสียงโด่งดังเรื่องอาหารไทย เมนูแนะนำ เช่น น้ำพริกพริกไทยอ่อน ยำส้มโอสูตรโบราณ เมี่ยงคะน้า ผัดบวบใส่ไข่ น้ำฝรั่ง ไอศกรีมกะทิ โบราณในกะลามะพร้าว ฯลฯ





จากนั้นเดินทางกลับ



ของดี...จากก้นครัว

สมุทรสงคราม-เพชรบุรี



— วันที่ 1 —



เช้า ออกเดินทางจากกรุงเทพฯ มุ่งหน้าสู่ **"โรงเรียนคนนาเกลือ"** (99/1 ม.7 ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม นัดหมายล่วงหน้า โทร. 08 1856 2673) นาเกลือนับเป็นอาชีพดั้งเดิมของคนไทยที่สืบทอดกันมายาวนาน ขณะที่ "เกลือ" ก็เป็นสิ่งที่มนุษย์รู้จักนำมาใช้ประโยชน์มาแต่โบราณ ทั้งนำมาใช้ในการปรุง และถนอมอาหาร ตลอดจนนำมาเป็นยารักษาโรค ที่โรงเรียนคนนาเกลือนี้ คุณบุญปลอด (โต) เจริญฤทธิ์ และภรรยา เจ้าของนาเกลือจะรับหน้าที่พาชมและบรรยายให้ความรู้ทุกขั้นตอนเกี่ยวกับการทำนาเกลือ รวมทั้งประโยชน์ต่าง ๆ ของเกลือ









จากนั้นออกเดินทางต่อไปยัง **"ดอนหอยหลอด"** (ต.บางจะเกร็ง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม) สักการะ **"ศาลกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์"** หรือ **"เสด็จเตี่ย"** พระบิดาแห่งกองทัพเรือ จากนั้นเที่ยวชมดอนหอยหลอด ซึ่งเป็นสันดอนที่เกิดขึ้นบริเวณปากแม่น้ำแม่กลอง ลักษณะดินของที่นี่จะเป็นดินปนทราย หรือที่เรียกว่าทรายขี้เป็ด ซึ่งเหมาะจะเป็นที่อยู่ของหอยหลอด ช่วงเวลาที่เหมาะสมในการท่องเที่ยวอยู่ในช่วงเดือนมีนาคม-พฤษภาคม เนื่องจากน้ำทะเลจะลดลงนานกว่าช่วงอื่นๆ ทำให้มองเห็นสันดอนโผล่ขึ้นมา แต่ช่วงเวลาอื่นๆ ก็ท่องเที่ยวได้ตามปกติ (สามารถเช่าเรือบริเวณศาลาอาภร ใกล้ศาลกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ เพื่อนั่งเรือไปชมดอนหอยหลอด สอบถามเวลาน้ำขึ้น-น้ำลง ได้ที่ อบต.บางจะเกร็ง โทร. 0 3472 3749)









เดินทางสู่ ต.คลองโคน แหล่งของดีอย่าง **"กะปิคลองโคน"** พื้นที่ในแถบคลองโคนและใกล้เคียงนับหมื่นไร่ ล้วนอุดมไปด้วยป่าชายเลนธรรมชาติ ซึ่งเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์น้ำหลากชนิด หนึ่งในนั้นคือเคย สัตว์ตัวน้อยๆ คล้ายกุ้งที่ชาวบ้านจับมาทำกะปิ เรียกว่ากะปิเคย มาถึงแหล่งวัตถุดิบก้นครัวเบื้องหลังของความอร่อยหลายเมนู ต้องมาชมกรรมวิธีในการทำกะปิ ชิม ชม และซื้อของดี...คลองโคน ที่ **"ร้านกะปิหอมจอมป่วน บายเจ๊จิ๋ม กะปิคลองโคน"** (86 ม.6 ต.คลองโคน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม หากต้องการชมกรรมวิธีในการทำกะปิ นัดหมายล่วงหน้า โทร. 08 1942 4987)







เที่ยง รับประทานอาหารกลางวันที่คลองโคลน ซึ่งมีร้านอาหารทะเลและอาหารพื้นเมืองอยู่รายรอบ โดยเฉพาะ **"เกษร"** (20/2 ต.คลองโคน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม โทร. 08 7036 0556) ร้านเก่าแก่ที่บุกเบิกมาตั้งแต่แรกเริ่ม เนื่องจากเป็นคนในพื้นที่จึงรู้จักเลือกใช้วัตถุดิบในพื้นที่ได้เป็นอย่างดี เมนูแนะนำ เช่น ปูทะเลไข่นึ่ง ที่ใช้ปูทะเลจากแม่กลอง ส่วนใหญ่จะเป็นปูไข่ที่มีไข่แน่นท้อง หมึกผัดกะปิ ที่โชว์รสชาติและความหอมของกะปิได้อย่างเต็มที่ ตามด้วยต้มยำปลาทู และยำชะคราม ที่ชูจุดเด่นของดีท้องถิ่นได้ถึงรส นอกจากนี้ ยังมีกุ้งผัดพริกขี้หนู และปลากะพงทอดน้ำปลา ที่น่ารับประทานไม่แพ้กัน







บ่าย ออกเดินทางต่อไปยัง **"ผู้ใหญ่ชงค์โฮมสเตย์ ศูนย์อนุรักษ์ป่าชายเลนคลองโคน"** (1/3 ต.คลองโคน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม นัดหมายล่วงหน้า โทร. 08 6177 7942) สนุกสนานกับการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ด้วยการล่องเรือหางยาว ชมวิถีชีวิตการทำประมงแบบพื้นบ้าน พร้อมการให้ความรู้เกี่ยวกับการจับเคยและกะปิคลองโคน ชมฟาร์มหอยแมลงภู่ สัมผัสกับบรรยากาศของป่าชายเลนสองข้างทาง บนพื้นที่กว่า 2,000 ไร่ ที่ปลูกอย่างเป็นระเบียบสวยงาม และร่วมกันปลูกป่าชายเลนเพื่อฟื้นฟูทรัพยากรทางธรรมชาติ หากช่วงไหนอากาศดี ๆ สามารถรับประทานอาหารพร้อมนอนพักที่กระเตงกลางทะเลได้ด้วย

เย็น รับประทานอาหารเย็นที่ **"ผู้ใหญ่ชงค์โฮมสเตย์"** ซึ่งมีทั้งอาหารพื้นบ้านที่ทำจากกะปิคลองโคน เช่น ปลาทูทอด น้ำพริกกะปิใบชะคราม หมึกผัดกะปิ ต้มส้มปลากระบอก หอยแมลงภู่อบ หอยแครงลวก ฯลฯ

วันที่ 2



สาย มาถึงเขายี่สารทั้งที อยากให้ชิมสำรับยี่สารที่ **"ครัวคุณจ๋า"** (หน้าวัดเขายี่สาร ต. ยี่สาร อ. อัมพวา จ.สมุทรสงคราม โทร. 08 1808 2701) รับประทานอาหารก้นครัวยืนพื้นของชาวยี่สาร เช่น น้ำพริกกะปิกับใบชะครามลวกราดกะทิ ปลาทูทอดน้ำปลา ปลาหมอเทศแดดเดียว ต้มยำปลาทู ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นของดี...ยี่สาร ที่มีรสจัดจ้านถึงใจ



เช้า หลังรับประทานอาหารเช้าเบาๆ ที่ผู้ใหญ่ชงค์โฮมสเตย์ ออกเดินทางมายัง **"ชุมชนยี่สาร"** (ต.ยี่สาร อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม) ชุมชนนี้ตั้งอยู่ใกล้กับปากอ่าวไทย มีเขายี่สาร ซึ่งเป็นภูเขาหินปูนขนาดย่อมอยู่กลางหมู่บ้าน พื้นที่โดยรอบเป็นป่าโกงกางและนากุ้ง บ้านเรือนส่วนใหญ่เป็นเรือนไทยปลูกอยู่ริมน้ำ พร้อมเที่ยวชม **"พิพิธภัณฑ์บ้านยี่สาร"** ที่แสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตของชาวยี่สาร ระหว่างทางจะมองเห็นการเผาถ่านด้วยไม้โกงกางแบบพื้นบ้านของชาวยี่สาร





นอกจากนี้ ยังสามารถเที่ยวชมวิถีชีวิตชาวบ้านและการทำฟาร์มหอยแครง โดยจะมีเรือนำเที่ยว พาชมการเผาถ่านในบริเวณใกล้เคียง ชมการตั้งถิ่นฐานทางน้ำของชุมชนประมง รวมทั้งแล่นออกสู่บริเวณอ่าวไทย เพื่อชมฟาร์มเลี้ยงหอยแครง (ติดต่อได้ที่ อบต.ยี่สาร โทร. 0 3476 3108)

แต่ถ้ายังไม่หิวก็ออกเดินทางต่อไปยัง อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี ณ บริเวณ **"ปากอ่าวบางตะบูน"** ซึ่งเป็นจุดที่แม่น้ำบางตะบูนที่แยกสาขามาจากแม่น้ำเพชรบุรี บริเวณวัดคุ้งตำหนักไหลออกสู่ทะเลฝั่งอ่าวไทย เป็นหาดโคลน ปกคลุมด้วยป่าชายเลน ที่นี่จึงเป็นแหล่งเพาะพันธุ์และอยู่อาศัยของสัตว์ทะเลนานาชนิด โดยเฉพาะหอยแครง

ณ จุดนี้ก็เป็นอีกแห่งที่สามารถล่องเรือเที่ยวชมวิถีคนทะเล ท้องทะเลโคลนแห่งปากอ่าวบางตะบูน ดูฟาร์มหอยแครง โดยเฉพาะตอนน้ำแห้งจะน่าตื่นตาตื่นใจและน่าชมเป็นอย่างมาก (ติดต่อเช่าเรือได้ที่บริเวณท่าน้ำวัดคุ้งตำหนัก)

เที่ยง รับประทานอาหารกลางวันที่ "เรือแลเล" (ตรงข้ามวัดปากอ่าว อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี โทร. 0 3248 9046) ตัวร้านดัดแปลงเรือขนส่งเกลือสมุทรลำใหญ่มาเป็นร้านอาหาร กินข้าวเคล้ากินไอทะเล ที่นี่จะมีเมนูแนะนำมากมาย เช่น ปูทะเลนึ่ง ปูทะเลแกงคั่วชะคราม หอยแครงเผา หอยแมลงภู่อบ ปลากะพงยำไคร้ ฯลฯ พร้อมชมทิวทัศน์ของฟาร์มหอยแครง ที่ปักไม้อยู่เป็นระยะ ๆ



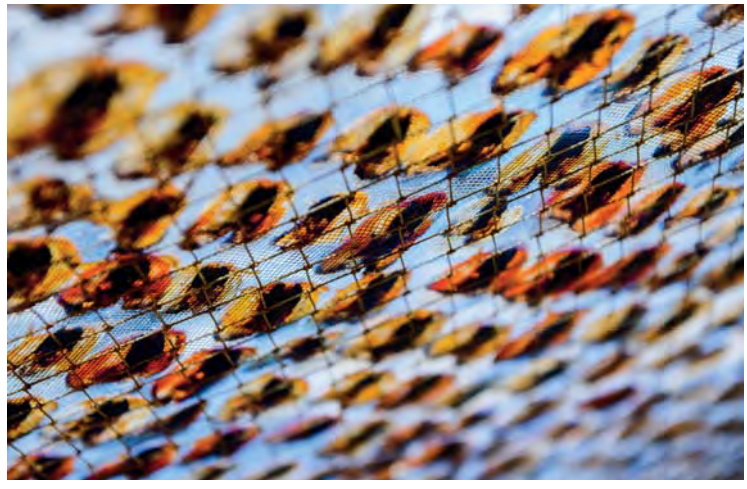






บ่าย ออกเดินทางต่อไปยัง "อ.บ้านแหลม" จ.เพชรบุรี โดยหากเป็นฤดูทำนาเกลือ ระหว่างทางจะเห็น "นาเกลือ" สีขาวสะอาดตาอยู่สองฟากฝั่ง งดงามน่าชม โดยสามารถแวะซื้อเกลือสมุทร ของดี...บ้านแหลม ได้ตลอดเส้นทาง ถัดจากนาเกลือก็เป็น "ตลาดบ้านแหลม" แหล่งผลิตอาหารทะเลสดและตากแห้งที่ส่งไปทั่วประเทศ เช่น หมึก กุ้ง หอย ปู ปลา หากวันไหนแดดดี จะเห็นชาวบ้านตากอาหารทะเลแห้งตลอดสองข้างทาง





จากนั้นออกเดินทางสู่ **"สวนตาลลุงถนอม"** (ต.ถ้ำรงค์ อ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี ติดต่อเข้าชมผ่านทาง อบต.ถ้ำรงค์ โทร. 0 3249 1467 หรือที่ลุงถนอม โทร. 08 7800 7716) ศูนย์การเรียนรู้เรื่องภูมิปัญญาตาลโตนดและวิธีการทำ "น้ำตาลโตนด" ส่วนผสมรสหวานนวลหอมที่อยู่คู่ขนมและอาหารไทยมาแต่โบราณ โดยแรงบันดาลใจสำคัญของลุงถนอมในการมุ่งมั่นที่จะปลูกต้นตาล แม้การขึ้นตาลนั้นจะเสี่ยงต่ออันตรายไม่น้อย ก็เป็นเพราะไม่อยากให้ต้นตาล ของดีและเอกลักษณ์ประจำเมืองเพชรต้องสูญหายไป









หลังเรียนรู้วิถีต้นตาลและคนขึ้นตาลเรียบร้อยแล้วก็ไม่ควรพลาดการชิม "ลอดช่องน้ำตาลโตนด" และ "ไอศกรีมน้ำตาลโตนด" ที่ร้าน **"โอวทึ้ง(นายกี่)"** ในตัวเมืองเพชรบุรี (ถ.ราชดำเนิน ต.บ้านหม้อ อ.เมือง จ.เพชรบุรี โทร. 08 1852 3350) หรือที่ร้าน **"ลอดช่องน้ำตาลข้นเจ๊ม่วย"** (ถ.ดำเนินเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี โทร. 08 91276 601) ต่อด้วย **"ขนมหวานเมืองเพชร"** โดยเฉพาะหม้อแกงที่มีให้เลือกซื้อหลายร้าน

เย็น รับประทานอาหารเย็นแบบพื้นเมืองเพชรที่ **"พวงเพชร"** (389 ม.1 ต.ไร่ส้ม อ.เมือง จ.เพชรบุรี โทร. 0 3242 6753) จากฝีมือเจ้าของร้านที่เป็นชาวบ้านแหลมและเป็นลูกทะเลมาตั้งแต่กำเนิด จึงมีความรู้ในการเลือกอาหารทะเลสดๆ เป็นอย่างดี ผสานกับสูตรเครื่องแกงเมืองเพชร จึงทำให้เมนู "ปลาดุกทะเลผัดฉ่า" โด่งดังกลายเป็นเมนูขึ้นชื่อประจำร้าน จุดเด่นอยู่ที่พริกกะเหรี่ยงสีเขียวเม็ดโตจาก อ.หนองหญ้าปล้อง (จ.เพชรบุรี) ที่ให้รสเผ็ดซาบซ่าน ตัดรสด้วย "ปลาหมึก 3 รสน้ำ" ปลาหมึกยัดไส้ ต้ม และปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลปีบ รสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวาน กลมกล่อมเคียงด้วยฮ่อยจ๊อ และผัดโป๊ยเซียน ครบรส ครบเครื่องอาหารอร่อยจากก้นครัว...เมืองเพชร

จากนั้นเดินทางกลับ



เบอร์โทรศัพท์ที่เป็นประโยชน์สำหรับการเดินทาง

ฉุกเฉิน

แจ้งเหตุด่วนเหตุร้าย	191, 123
ตำรวจท่องเที่ยว	1155
ตำรวจทางหลวง 1	1193
ศูนย์ควบคุมการจราจร	1197
เหตุฉุกเฉิน อาชญากรรม กองปราบปราม	1195
ศูนย์ควบคุมระบบการจราจรบนทางด่วน	1543
การทางพิเศษแห่งประเทศไทย	1543
ศูนย์บริการประชาชนสายด่วนกรมทางหลวง	1586
สถานีวิทยุชุมชน ร่วมด้วยช่วยกัน	1677
สถานีวิทยุ จส. 100	1137, 0 2711 9151-8
สถานีวิทยุ สวพ. 91	1644

การเดินทาง

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย	1672
บริษัท ขนส่ง จำกัด	1490
แจ้งเรื่องราวร้องทุกข์ บริษัท ขนส่ง จำกัด (บขส.)	1508, 0 2936 2852-66
ตารางเวลาเดินรถ บขส. ภาคกลาง	0 2537 8055
ตารางเวลาเดินรถ บขส. ภาคเหนือ	0 2936 3670
ตารางเวลาเดินรถ บขส. ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	0 2936 0657
ตารางเวลาเดินรถ บขส. ภาคตะวันออก	0 2391 6846
ตารางเวลาเดินรถ บขส. ภาคใต้	0 2435 1199
องค์การขนส่งมวลชนกรุงเทพ (ขสมก.)	1348
สหกรณ์แท็กซี่สยาม	1661
TAXI-RADIO	1681
การรถไฟแห่งประเทศไทย	1690
ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ	0 2132 1888
ท่าอากาศยานดอนเมือง	0 2535 1111
สายการบินนกแอร์	1318
การบินไทย	1566
สายการบินไทยสมายล์	0 2356 1111
สายการบินบางกอกแอร์เวย์ส	1771
สายการบินแอร์เอเชีย	0 2515 9999

สำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

สำนักงานใหญ่
พื้นที่รับผิดชอบ: กรุงเทพฯ, ปทุมธานี, นนทบุรี, สมุทรปราการ, ฉะเชิงเทรา
ที่อยู่: 1600 ชั้น 7 ถ.เพชรบุรีตัดใหม่ แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2250 5500
Call Center 1672

ภาคเหนือ

สำนักงานเชียงใหม่ (สำนักงานชั่วคราว)
พื้นที่รับผิดชอบ: เชียงใหม่, ลำพูน, ลำปาง
ที่อยู่: 164/94-95 ถ.ช้างคลาน ต.ช้างคลาน
อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50100
โทรศัพท์ 0 5327 6140-2
โทรสาร 0 5327 6143-4

สำนักงานเชียงราย
พื้นที่รับผิดชอบ: เชียงราย, พะเยา
ที่อยู่: 448/16 ถ.สิงหไคล อ.เมือง จ.เชียงราย 57000
โทรศัพท์ 0 5371 7433, 0 5370 0051-2
โทรสาร 0 5371 7434

สำนักงานพิษณุโลก
พื้นที่รับผิดชอบ: พิษณุโลก, เพชรบูรณ์, พิจิตร
ที่อยู่: 209/7-8 ถ.บรมไตรโลกนาถ อ.เมือง จ.พิษณุโลก 65000
โทรศัพท์ 0 5525 2742-3, 0 5525 9907
โทรสาร 0 5523 1063

สำนักงานตาก
พื้นที่รับผิดชอบ: ตาก
ที่อยู่: 193 ถ.ตากสิน ต.หนองหลวง อ.เมือง จ.ตาก 63000
โทรศัพท์ 0 5551 4341-3
โทรสาร 0 5551 4344

สำนักงานแม่ฮ่องสอน
พื้นที่รับผิดชอบ: แม่ฮ่องสอน
ที่อยู่: อาคารเลขที่ 4 ต.จองคำ อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน 58000
โทรศัพท์ 0 5361 2982-3
โทรสาร 0 5361 2984

สำนักงานแพร่
พื้นที่รับผิดชอบ: แพร่, น่าน, อุตรดิตถ์
ที่อยู่: 34/130 -131 ถ.เหมืองหิต ต.ในเวียง
อ.เมือง จ.แพร่ 54000
โทรศัพท์ 0 5452 1118, 0 5452 1127
โทรสาร 0 5452 1119

สำนักงานสุโขทัย
พื้นที่รับผิดชอบ: สุโขทัย, กำแพงเพชร
ที่อยู่: 130 ถ.จรดวิถีถ่อง ต.ธานี อ.เมือง จ.สุโขทัย 64000
โทรศัพท์ 0 5561 6228-9
โทรสาร 0 5561 6366

สำนักงานอุทัยธานี
พื้นที่รับผิดชอบ: อุทัยธานี, นครสวรรค์
ที่อยู่: 28/5 ถ.รักการดี ต.อุทัยใหม่ อ.เมือง จ.อุทัยธานี 61000
โทรศัพท์ 0 5651 4651-2
โทรสาร 0 5651 4650

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สำนักงานนครราชสีมา
พื้นที่รับผิดชอบ: นครราชสีมา, ชัยภูมิ
ที่อยู่: 2102-2104 ถ.มิตรภาพ ต.ในเมือง
อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30000
โทรศัพท์ 0 4421 3030, 0 4421 3666
โทรสาร 0 4421 3667, 0 4435 1721

สำนักงานอุบลราชธานี
พื้นที่รับผิดชอบ: อุบลราชธานี, อำนาจเจริญ, ยโสธร
ที่อยู่: 264/1 ถ.เขื่อนธานี อ.เมือง จ.อุบลราธานี 34000
โทรศัพท์ 0 4524 3770, 0 4525 0714
โทรสาร 0 4524 3771

สำนักงานขอนแก่น
พื้นที่รับผิดชอบ: ขอนแก่น, มหาสารคาม, ร้อยเอ็ด, กาฬสินธุ์
ที่อยู่: 277/20-21 ถ.กลางเมือง อ.เมือง จ.ขอนแก่น 40000
โทรศัพท์ 0 4322 7714-6
โทรสาร 0 4322 7717, 0 4322 7719

สำนักงานนครพนม
พื้นที่รับผิดชอบ: นครพนม, มุกดาหาร, สกลนคร
ที่อยู่: 184/1 ถ.สุนทรวิจิตร ต.ในเมือง
อ.เมือง จ.นครพนม 48000
โทรศัพท์ 0 4251 3490-1
โทรสาร 0 4251 3492

สำนักงานอุดรธานี
พื้นที่รับผิดชอบ: อุดรธานี, หนองคาย, บึงกาฬ
ที่อยู่: 16/5 ถ.มุขมนตรี ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี 41000
โทรศัพท์ 0 4232 5406-7
โทรสาร 0 4232 4508

สำนักงานเลย
พื้นที่รับผิดชอบ: เลย, หนองบัวลำภู
ที่อยู่: ที่ว่าการอำเภอเมืองเลย (หลังเก่า)
ถ.เจริญรัฐ ต.กุดป่อง อ.เมือง จ.เลย 42000
โทรศัพท์ 0 4281 2812
โทรสาร 0 4281 1480

สำนักงานสุรินทร์
พื้นที่รับผิดชอบ: สุรินทร์, บุรีรัมย์, ศรีสะเกษ
ที่อยู่: 355/3-6 ถ.เทศบาล 1 ต.ในเมือง
อ.เมือง จ.สุรินทร์ 32000
โทรศัพท์ 0 4451 4447-8
โทรสาร 0 4451 8529

ภาคตะวันออก

สำนักงานพัทยา
พื้นที่รับผิดชอบ: ชลบุรี
ที่อยู่: 609 หมู่ 10 ถ.พระตำหนัก ต.หนองปรือ
อ.บางละมุง จ.ชลบุรี 20150
โทรศัพท์ 0 3842 7667, 0 3842 8750, 0 3842 3990
โทรสาร 0 3842 9113

สำนักงานระยอง
พื้นที่รับผิดชอบ: ระยอง, จันทบุรี
ที่อยู่: 153/4 ถ.สุขุมวิท ต.ตะพง อ.เมือง จ.ระยอง 21000
โทรศัพท์ 0 3865 5420-1, 0 3866 4585
โทรสาร 0 3865 5422

สำนักงานตราด
พื้นที่รับผิดชอบ: ตราด
ที่อยู่: 100 หมู่ 1 ถ.ตราด-แหลมงอบ ต.แหลมงอบ
อ.แหลมงอบ จ.ตราด 23120
โทรศัพท์ 0 3959 7259-60
โทรสาร 0 3959 7255

สำนักงานนครนายก
พื้นที่รับผิดชอบ: นครนายก, ปราจีนบุรี, สระแก้ว
ที่อยู่: 182/88 หมู่ 1 ถ.สุวรรณศร ต.ท่าข้าง
อ.เมือง จ.นครนายก 26000
โทรศัพท์ 0 3731 2282, 0 3731 2284
โทรสาร 0 3731 2286

ภาคกลาง

สำนักงานกาญจนบุรี
พื้นที่รับผิดชอบ: กาญจนบุรี
ที่อยู่: 14 ถ.แสงชูโต ต.บ้านเหนือ อ.เมือง จ.กาญจนบุรี 71000
โทรศัพท์ 0 3451 1200, 0 3451 2500
โทรสาร 0 3462 3691

สำนักงานเพชรบุรี
พื้นที่รับผิดชอบ: เพชรบุรี, ราชบุรี
ที่อยู่: 500/51 ถ.เพชรเกษม อ.ชะอำ จ.เพชรบุรี 76120
โทรศัพท์ 0 3247 1005-6
โทรสาร 0 3247 1502

สำนักงานพระนครศรีอยุธยา
พื้นที่รับผิดชอบ: พระนครศรีอยุธยา
ที่อยู่: 108/22 หมู่ 4 ต.ประตูชัย
อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000
โทรศัพท์ 0 3524 6076-7
โทรสาร 0 3524 6078

สำนักงานลพบุรี
พื้นที่รับผิดชอบ: ลพบุรี, สระบุรี, สิงห์บุรี
ที่อยู่: ศาลากลางจังหวัดลพบุรี ถ.นารายณ์มหาราช
อ.เมือง จ.ลพบุรี 15000
โทรศัพท์ 0 3677 0096-7
โทรสาร 0 3677 0098

สำนักงานสุพรรณบุรี
พื้นที่รับผิดชอบ: สุพรรณบุรี, อ่างทอง, ชัยนาท
ที่อยู่ : ศาลากลางจังหวัดสุพรรณบุรี ชั้น 3
ถ.สุพรรณ-ชัยนาท อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี 72000
โทรศัพท์ 0 3553 5789, 0 3553 6030, 0 3553 6189
โทรสาร 0 3553 6030

สำนักงานประจวบคีรีขันธ์
พื้นที่รับผิดชอบ: ประจวบคีรีขันธ์
ที่อยู่: 39/9 ถ.เพชรเกษม ต.หัวหิน อ.หัวหิน
จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77110
โทรศัพท์ 0 3251 3885, 0 3251 3871, 0 3251 3854
โทรสาร 0 3251 3898

สำนักงานสมุทรสงคราม
พื้นที่รับผิดชอบ: สมุทรสงคราม, สมุทรสาคร, นครปฐม
ที่อยู่: 2/1 ชั้น 2 อาคารอเนกประสงค์ ถ.พวงสมบูรณ์
ต.อัมพวา อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม 75110
โทรศัพท์ 0 3475 2847-8
โทรสาร 0 3475 2846

ภาคใต้

สำนักงานหาดใหญ่
พื้นที่รับผิดชอบ: สงขลา, พัทลุง
ที่อยู่: 1/1 ซ.2 นิพัทธ์อุทิศ 3 อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90110
โทรศัพท์ 0 7423 1055, 0 7423 8518, 0 7424 3747
โทรสาร 0 7424 5986

สำนักงานนครศรีธรรมราช
พื้นที่รับผิดชอบ: นครศรีธรรมราช
ที่อยู่: สนามหน้าเมือง ถ.ราชดำเนิน อ.เมือง
จ.นครศรีธรรมราช 80000
โทรศัพท์ 0 7534 6515-6
โทรสาร 0 7534 6517

สำนักงานนราธิวาส
พื้นที่รับผิดชอบ: นราธิวาส, ปัตตานี,ยะลา
และศูนย์ประสานงานการท่องเที่ยว อ.เบตง
ที่อยู่: 102/3 หมู่ 2 ถ.นราธิวาส-ตากใบ ต.กะลุวอเหนือ
อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000
โทรศัพท์ 0 7352 2411
โทรสาร 0 7352 2412

สำนักงานภูเก็ต
พื้นที่รับผิดชอบ: ภูเก็ต, พังงา
ที่อยู่: 191 ถ.ถลาง ต.ตลาดใหญ่ อ.เมือง จ.ภูเก็ต 83000
โทรศัพท์ 0 7621 1036, 0 7621 2213
โทรสาร 0 7621 3582

สำนักงานกระบี่
พื้นที่รับผิดชอบ: กระบี่
ที่อยู่: 292 ถ.มหาราช อ.เมือง จ.กระบี่ 81000
โทรศัพท์ 0 7562 2163, 0 7561 2811-2
โทรสาร 0 7562 2164

สำนักงานตรัง
พื้นที่รับผิดชอบ: ตรัง, สตูล
ที่อยู่: 199/2 ถ.วิเศษกุล ต.ทับเที่ยง อ.เมือง จ.ตรัง 92000
โทรศัพท์ 0 7521 5867, 0 7521 1058, 0 7521 1085
โทรสาร 0 7521 5868

สำนักงานชุมพร
พื้นที่รับผิดชอบ: ชุมพร, ระนอง
ที่อยู่: 111/11-12 ถ.ทวีสินค้า ต.ท่าตะเภา
อ.เมือง จ.ชุมพร 86000
โทรศัพท์ 0 7750 1831-2, 0 7750 2775-6
โทรสาร 0 7750 1832

สำนักงานสุราษฎร์ธานี
พื้นที่รับผิดชอบ: สุราษฎร์ธานี
ที่อยู่ : 5 ถ.ตลาดใหม่ บ้านดอน อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี 84000
โทรศัพท์ 0 7728 8817-9
โทรสาร 0 7728 2828

ศูนย์ประสานงานการท่องเที่ยวสมุย
พื้นที่รับผิดชอบ: เกาะสมุย
ที่อยู่: 370 หมู่ 3 ต.อ่างทอง อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี 84140
โทรศัพท์ 0 7742 0504, 0 7742 0722
โทรสาร 0 7742 0504, 0 7742 0722

ศูนย์ประสานงานการท่องเที่ยว จ.พังงา
พื้นที่รับผิดชอบ: พังงา
ที่อยู่: 2/27 ถ.เทศบาล ต.ท้ายช้าง อ.เมือง จ.พังงา 82000
โทรศัพท์ 0 7648 1900-2
โทรสาร 0 7648 1903


amazing
THAILAND


TOURISM AUTHORITY OF THAILAND