

More



Fun



สี่สັນตะวันออก



สนุกสุดมันส์ สี่สันทะวันออก

พอพูดถึงภาคตะวันออกของเมืองไทย ภาพทะเลใสๆ ภาพหาดทรายขาวๆ ภาพผลไม้หวานอร่อยมากมายหลายพันธุ์ ภาพกิจกรรมแห่งความสุข เรื่องราวตามรอยทางต่างเรื่องเข้ามาเรียงงานตัวในความทรงจำ แต่ละที่แต่ละเรื่อง ล้วนมีสีสันของความสนุกอัดแน่นไปด้วยทุกส่วน ไม่ว่าจะเป็กิจกรรมชวนเล่น ลองทำตุ๊กตักครั้ง ไม่ว่าจะเป็ชุมชนน่ารักที่ชวนให้เราไปนอนพักสัก 2-3 วัน ไม่ว่าจะอาหารทะเลสดๆที่ไปถึงถิ่นแล้วต้องจัดให้หนัก อีกทั้งของกินท้องถิ่นที่แต่ละบ้าน แต่ละอำเภอ ก็มีลิสต์อร่อยติดดาวให้ไม่ซ้ำกัน

บอกได้เลยว่า.. ไม่ว่าจะจุดหมายของคุณจะอยู่ที่ใดบนเส้นทางสายตะวันออก ตั้งแต่สมุทรปราการ สระแก้ว ปราจีนบุรี นครนายก ฉะเชิงเทรา ชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด รับรองว่ามีเรื่องราวสนุกๆ ให้ค้นหาอีกมากมาย พร้อมกันหรือยังล่ะ? ไปพบกับสี่สันทะวันออกด้วยกัน



Fun Life

ได้เวลาสนุกแล้วสิเรา!

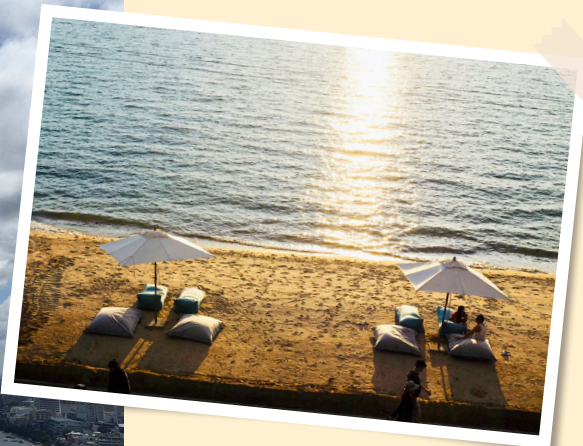
ความสุขของเมืองไทยฝั่งตะวันออก มีมากมายเกินกว่าจะปล่อยให้วันลาพักผ่อนของคุณ หมดไปกับการนอนเล่น หรือนั่งเหม่อมองฟ้าตั้งแต่เข้าบ้านเย็น แต่ละท้องถิ่นมีเรื่องสนุกๆ มันๆ ที่คุณอาจจะไม่เคยรู้ก็ได้นะ อย่าปล่อยให้โอกาสให้หลุดเลย มาเยือนภาคตะวันออกแล้ว ต้องลองให้รู้ ดูให้เห็นกันไปเลย และนี่คือกิจกรรมมันๆ ที่คุณสามารถ

Let it Flow, Low Carbon

สนุกสะใจ สร้างฟ้าใสไปด้วยกัน

ทะเลตะวันออก สวยงาม ห้ามใจยากเหลือเกินที่จะไม่ตกหลุมรัก “เกาะหมาก” จังหวัดตราด คือ หนึ่งในทะเลตะวันออกที่เราอยากให้คุณได้ใช้วันหยุดยาว สุดอากาศดี ๆ ไปพักผ่อนประจำปีด้วยกัน ไปรู้จัก ไปให้ความรักกับธรรมชาติ ในเกาะต้นแบบโลว์คาร์บอน ที่ชาวบ้านและชุมชนร่วมลดการปล่อยคาร์บอนไดออกไซด์ไปด้วยกัน ที่นี่ไม่มีเฟอร์นิเจอร์พลาสติกที่เกาะ ที่นี่มีมอเตอร์ไซด์ให้เช่าไม่เกินร้อยละ 70 ของจำนวนห้องพักบนเกาะหมาก ที่นี่ไม่ใช่โฟมใส่อาหาร ไม่ใช่สารเคมีตกค้าง

เวลาที่อยู่บนเกาะหมาก คุณจะได้กินผักปลอดสารพิษ ตื่นเช้ามาสูดออกซิเจนให้เต็มปอด พอสายๆ ค่อยออกพายคายัค เลาะริมฝั่ง ไปไหนมาไหนบนเกาะก็ใช้จักรยานหรือรถโซลาร์เซลล์ ลองไปใช้ชีวิตแบบลดคาร์บอนไปด้วยกัน รับรองว่าคุณจะรู้สึกได้เลยว่า เทียบแบบรักโลก และดูแลตัวเองไปด้วยกัน มันดีอย่างนี้เอง



Take Your Time

พัทยา พาสนุก เป็นสุขทั้งวัน

ชายหาดสุดครึกครื้น แสงสียามค่ำคืน คือสิ่งที่ผู้คนนึกถึงพัทยา เมืองท่องเที่ยวยอดฮิตของจังหวัดชลบุรี แต่นอกจากกิจกรรมมากมาย ให้สนุกกันริมชายฝั่งทะเลแล้ว กิจกรรมบนฝั่งก็ชวนคุณสนุกได้ไม่แพ้กัน ไม่ว่าจะเป็นเล่นเครื่องเล่นสุดมันที่สวนน้ำราമായณะ สวนน้ำระดับโลกที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย หรือจะเดินเล่นชมสวนสวยขนาดมหึมาอย่างสวนนงนุช และถ้าหากออกแรงไปเต็มที่แล้ว อยากรหาช่วงเวลาเบาๆ พักผ่อนแบบชิลล์ๆ เราก็มีแนะนำ ลองดูต่อไปนี้

เบลนด์ชาสูตรลับเฉพาะตัว

ในวันที่ฟ้าไม่เป็นใจ ในวันที่เหนื่อยเกินกว่าจะกระโดดโลดเต้นทำอะไร ลองไปนั่งจิบชาเบาๆ ในบรรยากาศสวนชนบทของฝรั่งเศส ที่ในบริเวณเดียวกันยังมีฟาร์มไก่ให้เราได้ออกไปเก็บไข่ได้ด้วย มีแพะ มีแกะ มีฝักปลอดสารพิษ แต่ที่เก็บ

เก็บมากกว่านั้น อยู่ที่ร้านชา ที่นอกจากจะมีชาผสมหอมหวานให้เราได้ชิมแล้ว ที่อะลาคอมปาลย์ วิลเลจแอนด์ฟาร์ม ยังมีมุมแนะนำชา และให้ลองเบลนด์ชาสูตรเฉพาะของตัวเองด้วย ขอปลีกินดอกไม้ หรือจะชอบรสผลไม้แบบไหน ก็เลือกได้เลย จะได้ชาผสมตัวใหม่ที่โดนใจคุณที่สุด

ออกจากเบลนด์ชา พักผ่อนใจให้สบายแล้ว ชลบุรียังมีชุมชนอีกมุมหนึ่งที่มีภูมิปัญญาชาวบ้านอัดแน่นไว้รอให้เราไปเรียนรู้ ให้คุณแวะไปดู

เรียนรู้ภูมิปัญญา-ศาสตร์กัวชาที่ "ตะเคียนเตี้ย"

จากชุมชนเกษตรกรรมที่ทำนาเป็นหลักจนประสบปัญหาเรื่องน้ำจึงเปลี่ยนมาเป็นการปลูกมะพร้าวและทำการเกษตรอื่นๆ ไปด้วย วันนี้ "ตะเคียนเตี้ย" เปลี่ยนฐานะมาเป็นชุมชนท่องเที่ยวที่ตอบ



โจทย์ให้กับนักท่องเที่ยวชาวไทยหาวิถีชีวิตเรียบง่ายเหมือนเมื่อครั้งอดีต โดยมีจุดเริ่มต้นและศูนย์รวมของชุมชนอยู่ที่ "บ้านร้อยเสา" ที่ครอบครัวของคุณยายทรัพย์ ประกอบกรรม ได้อุทิศบ้านและพื้นที่ 6 ไร่ เพื่อเป็นลานวัฒนธรรมและศูนย์การเรียนรู้ ให้เกิดเป็นแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิมของชาวตะเคียนเตี้ย

บ้านร้อยเสารวบรวมมรดกทางวัฒนธรรมของชุมชนที่เต็มไปด้วยเรื่องราว ไม่ว่าจะเป็นข้าวของเครื่องใช้สมัยโบราณ ตำรายารักษาโรค ตำราโหราศาสตร์ ปีนักษัตรไทย การดูฤกษ์ยาม ครอบตยา ภาษาชะทองเหลือสลักลาย และพระเครื่อง ขณะที่วิถีของชุมชนทั้งการปลูกผักสวนครัว สวนสมุนไพร การทำน้ำหมักชีวภาพจากใบไม้และเศษซากผักที่เหลือใช้ ไปจนถึงงานหัตถกรรมพื้นบ้าน อย่างการทำพวงมโหตร เครื่องแขวนที่ใช้ตกแต่งวัดและบ้านเรือน ในเทศกาลหรืองานมงคล ทำจากกระดาษว่าวหรือกระดาษสี การพับใบเตย รวมถึงการทำอาหารท้องถิ่นของชุมชนตะเคียนเตี้ย เช่น แกงไก่กะลา น้ำสมุนไพร ขนมทองพับ ท็อฟฟี่โบราณ ล้วนเป็นสิ่งที่จะได้สัมผัสเมื่อมาเยือนที่นี่



ที่ห้ามพลาดคือ กัวชา รักษาโรค หนึ่งในภูมิปัญญาแพทย์พื้นบ้านที่ตกทอดมาตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นการบำบัดด้วยการจุดผิวหนัง เพื่อขับพิษทำได้ง่าย สะดวก เห็นผลเร็ว ไม่มีผลข้างเคียง และยังช่วยรักษาอาการไข้แดดและไข้หวัดได้ด้วย ผู้สนใจอยากเรียนรู้ศาสตร์นี้ที่นี้มีการสอนให้อย่างละเอียดทุกขั้นตอน เพื่อสืบสานภูมิปัญญาแพทย์พื้นบ้านนี้ต่อไป

จากกรุงเทพมหานครใช้เส้นทางถนนสุขุมวิท วิ่งเข้า อำเภอบางละมุง แล้วตรงเข้าบ้านตะเคียนเตี้ย เส้นทางหลวงหมายเลข 7 มอเตอร์เวย์ แยกออกบ้านตะเคียนเตี้ยขับรถย้อนมาเข้า ซอยตะเคียนเตี้ย 34



@ทุ่งโปรงทอง...s-ยอวอิ

Give me a Ride

ชวนสามล้อฟุ้งซ่าน ตระเวนทั่ว “ประแส”

ก็ไม่เชิงว่าจะชวนคุณมา “แวน” ด้วยกันที่ระยอง แต่มันคือชิ้นแอดวานซ์กว่านั้น !!

ที่ “ปากน้ำประแส” ชุมชนเก่าแก่ปากแม่น้ำชายฝั่งทะเลในเขตอำเภอแกลง จังหวัดระยอง หมู่บ้านประมงที่ยังคงอนุรักษ์วิถีชีวิตแบบเรียบง่าย คนที่นี่เป็นอีกชุมชนหนึ่งที่ทำให้ “รถเครื่อง” หรือ “มอเตอร์ไซด์” เดิมๆ เพิ่มเติมให้กลายเป็นสามล้อฟุ้งซ่าน เข้าซอกเข้าซอยก็ได้ บรรทุกปลา กุ้ง จากสะพานปลาตลาดก็ได้ ใช้เป็นรถโรงเรียนฉบับมินิ ส่งเด็กๆ ไปโรงเรียนก็ได้ เราจึงเห็นสามล้อฟุ้งซ่าน เป็นพาหนะหลักในการเดินทางของคนที่นี่ และยังพาเราไปทักทายชุมชนและคนประแสได้อย่างคล่องตัว สะดวกสบายอีกด้วย



รู้หรือไม่?

“รถเครื่อง” ของคนต่างจังหวัด ก็คือรถมอเตอร์ไซด์ของคนกรุงเทพฯ เพราะสะดวกและรวดเร็ว ทางเลือกไหนก็ไปถึงจุดหมายได้ วิถีชีวิตของคนต่างจังหวัด จึงมักจะไปไหนมาไหนด้วย “รถเครื่อง” มากกว่าทางเลือกอื่นๆ

ประเดิมอารมณ์สบายๆ ด้วยการนั่งรับลมขึ้นชั้น “สามล้อฟุ้งซ่าน”ตระเวนไปตามแหล่งท่องเที่ยวในเขตปากน้ำประแสกันดีกว่า เริ่มต้นด้วย “ทุ่งโปรงทอง” ต้นโปรง ไม้ป่าชายเลนที่มีใบเหลืองอมเขียวที่พองกระทบกับแสงแดด ก็จะสวยงามเหมือนท้องทุ่งทอง มีพื้นที่กว่า 6,000 ไร่ แต่เดิมคือป่าชายเลนเสื่อมโทรมจากผลของการทำนากุ้ง ทำเกษตรที่ผิดวิธี จนถึงเวลาที่ชุมชนได้กลับมาให้ความสำคัญของระบบนิเวศของป่าชายเลนอีกครั้ง การรักษาสมดุลสิ่งแวดล้อมจึงเริ่มขึ้น ที่นี้จึงกลายเป็นป่าชายเลนผืนที่ใหญ่ที่สุดของจังหวัดระยอง เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และศึกษาเรียนรู้ควบคู่กันไป มีสะพานเดินศึกษาธรรมชาติที่โอบล้อมไปด้วยต้นโปรงทอง อยากได้ภาพสวยงามอลังการ ต้องไม่พลาดโซนนี้ เดินเล่นสักประมาณ 2 กิโลเมตร แล้วไปขึ้น “เรือรบหลวงประแส” ที่จอดนิ่งสงบอยู่บนฝั่ง ชมความยิ่งใหญ่ของต้นตะเคียนยักษ์อายุมากกว่า 500 ปี ตบท้ายด้วยการสักการะศาลกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ เพื่อความเป็นมงคล

รู้หรือไม่?

ช่วงเวลาที่ถ่ายรูปทุ่งโปรงทองได้สวยที่สุดนั้น หากไม่ตื่นไปแต่เช้าตอนที่พระอาทิตย์เพิ่งทอแสง อ่อนๆ ก็ต้องไปยามบ่ายแก่ๆ ที่แดดเริ่มอ่อนแสงลง ทุ่งโปรงทองจะทอประกายสีทองดังชื่อ





และจะให้ดียิ่งนัก มาประแแล้ว อย่าเพิ่งรีบกลับ แวะพักโฮมสเตย์ ชิมข้าววิถีคนประแแบบใกล้ชิด นั่งมองพระอาทิตย์ตกยามเย็น ส่งสายตาไปกับเรือประมงหาปลาที่วิ่งออกจากฝั่งก่อนพลบค่ำ แล้วตื่นแต่เช้า มาดักบาตรที่ตลาดเช้าในชุมชน หากกาแฟโบราณเข้มๆ แกล้มกับปาท่องโก๋หรือขนมพื้นบ้านสักท้อ



โฮมสเตย์ที่ประแนี้มีทั้งแบบเหมารวมที่พักพร้อมอาหารเย็นและเช้า ของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวประแโฮมสเตย์คนละ 1,200 บาทต่อคืน หรือจะพักอย่างเดียวคิดคนละ 350 บาทต่อคืน สอบถามโทร. 08 5329 7384 นอกจากนี้ยังมีที่พักที่โฮมสเตย์และโรงแรมน่ารัก ชวนให้พักอีกหลายแห่งอย่าง เช่น มหาสมุทร บูทิด โฮมสเตย์ โทร. 08 1653 4123

รู้หรือไม่?

คนรุ่นเก่าชาวตะวันออกแควระยอง จันทบุรี และตราด มักจะเรียก “ตลาดสด” ว่า “โรงจ่าย” เพราะฉะนั้นไม่ต้องแปลกใจ หากปู่ตา ย่ายายชวนคุณไปซื้อของที่โรงจ่ายตั้งแต่เช้าเดินตามไปด้วย รับรองจะได้ของอร่อยๆ มาเป็นเบรคฟาสต์ฉบับคนท้องถิ่นแน่นอน





All fruits you can eat

เพื่อนฉันต้องได้กินผลไม้! อย่างไม่อัน

เรื่องชื่อว่าแผ่นดินตะวันออก คือดินแดนแห่งผลไม้ เมื่อนำผลไม้มา ถึง ใครที่มาเยือนภาคตะวันออก ต้องได้ชิมผลไม้อร่อยๆ แต่ที่เด็ดที่สุด คือ อร่อยไม่อัน “บุฟเฟต์ผลไม้” จ่ายเงินครั้งเดียว เดินเที่ยว หอบกินได้ แบบอันลิมิตกันเลย กิจกรรม “บุฟเฟต์ผลไม้” มีกระจายอยู่ทุกจังหวัดเมืองผลไม้ ทั้งระยอง จันทบุรี และตราด

บางสวนก็เปิดเที่ยวได้ตลอด มีผลไม้ให้ลิ้มลองได้ทั้งปี อย่างที่ “สุภัทราแลนด์” สวนผลไม้พื้นที่กว่า 800 ไร่ ในจังหวัดระยอง สวนแห่งแรกๆ ที่เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าไปเก็บและชิมผลไม้ถึงในสวน มีรถรางบริการพาไปเที่ยวชมรอบๆ สวน ก่อนจะมาจบลงที่บุฟเฟต์ผลไม้ซึ่งพร้อมเสิร์ฟจนกว่าจะอิ่ม มีอาหารคาวอย่างส้มตำผลไม้ หมูπίง-ข้าวเหนียว และสลัดมาเป็นส่วนเสริมแก้เลี่ยนอีกด้วย



ด้วยพื้นที่กว้างขวาง ผลไม้ของที่นี่จึงไม่ได้มีแค่ทุเรียน มังคุด เงาะ ลองกอง ที่จะออกพร้อมๆ กันในช่วงไฮซีซั่น แต่ยังมีผลไม้ชนิดอื่นๆ ที่หมุนเวียนกันให้ผลต้อนรับนักท่องเที่ยวได้ตลอดทั้งปี ทั้งพุทรา นมสด ลูกโต ฝรั่ง กล้วย ลำไย แก้วมังกร มะม่วง และอื่นๆ อีกมากมาย นั่งรถเที่ยวพร้อมชิมผลไม้ ราคาคนไทย 550 บาท ส่วนชาวต่างชาติ 600 บาทต่อคน สอบถามโทร. 08 1588 1519 หรือดูที่เว็บไซต์ www.suphattraland.com

ชวนคุยเรื่อง “ทุเรียน”

“นกกระเจิบ”

ทุเรียนสายพันธุ์เก่าแก่ดั้งเดิมของจังหวัดนนทบุรี แต่ไปโตงโตงไกลถึงจังหวัดระยอง หลังมีการนำไปปลูกแล้วได้ผลดีจนได้รับรางวัลชนะเลิศในงานประกวดทุเรียนเนื้อดีวันเกษตรและของดีจังหวัดระยอง ก่อนจะมาครองตำแหน่งทุเรียนพื้นบ้านรสชาติถูกใจแฟนคลับ ส่งผลให้มีราคาแพงและหาทานได้ไม่ถี่ยักเพราะมักถูกสั่งจองตั้งแต่เริ่มออกดอก

“ทุเรียนปราจีนบุรี”

อร่อยไม่แพ้ใคร

เรียกได้ว่าเป็นหนึ่งในเรื่องรสชาติความอร่อยไม่แพ้ที่อื่น ๆ สำหรับ “ทุเรียนปราจีนบุรี” แกรมยังได้รับการขึ้นทะเบียนสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เป็นเครื่องหมายันตีถึง 7 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์กำยาน ยาว หมอนทอง ชะนี กระดุมทอง รวมถึงพันธุ์

พื้นเมืองอีก 3 สายพันธุ์ ได้แก่ “กบขายน้ำ” พันธุ์ดั้งเดิมจากนนทบุรีที่มาได้ดิบได้ดีอยู่ที่ปราจีนบุรี ต้นแม่เดิมจะขึ้นอยู่ตามริมสระน้ำจึงเป็นที่มาของชื่อ ส่วนต้นที่เอามาปลูกมีอายุได้กว่า 100 ปี และยังมี “ชมพุดศรี” ทุเรียนเนื้อเยื่อรสชาติหวานมัน ส้มยก่อนจึงมักนำไปกวน และ “กำป็น” ทุเรียนหวานน้อยออกกรสมันมากกว่า เนื้อเยื่อ กลิ่นไม่ฉุน โดยมีพื้นที่ปลูกอยู่ที่อำเภอเมืองปราจีนบุรี อำเภอกบินทร์บุรี อำเภอประจันตคาม อำเภอศรีมหาโพธิ์ และอำเภอนาดินเท่านั้น เพราะสภาพดินและอากาศเอื้ออำนวย

“ทุเรียนนมสด”

ไม่ใช่ทุเรียนที่นำไปผสมกับนมสดแต่เป็นการนำนมสดมาใช้ในการเลี้ยงดูทุเรียนแทนการรดน้ำแบบปกติธรรมดาทั่วไป เกิดขึ้นจากภูมิปัญญาของลุงสำเภา เจ้าของสวนลุงสำเภา หนึ่งในจังหวัดปราจีนบุรี ทั้งชะนีและหมอนทองของสวนลุงสำเภาจึงมาครบทั้งหอมหวานมัน

อยากลิ้มลองต้องสั่งจองอย่างเดียวเพราะไม่มีวางจำหน่ายที่ไหน ตรงไปที่สวนลุงสำเภา ต.ไม้เค็ด อ.เมือง จ.ปราจีนบุรี สวนเปิดทุกวัน เวลา 6.00-18.00 น. สอบถามที่ ป้าแก้วโทร. 08 960 36726

รู้หรือไม่ว่า?

เดิมเข้าสวนผลไม้จะเจอผลไม้ซึ่งงามนามเพราะ ชื่อเหล่านั้นมักจะมีมาจากต้นทางที่ไม่ไกลตัว บางทีก็มาจากรูปลักษณะที่โดดเด่น อย่างเช่น ทุเรียนพันธุ์กระดุม ก็ลูกกลมๆ เล็กๆ น่ารักเหมือนกระดุมติดเสื้อ ส่วนพันธุ์หมอนทอง เนื้อหนา หวานมัน หอม กัดไปแล้วเต็มคำแบบๆ เปรี้ยวได้กับหมอนนุ่มๆ ฟุๆ สีเหลืองทองนั้นเลย หรือบางทีก็มาจากคนใกล้ตัว อย่างทุเรียนพวงมณี ได้ชื่อจากคุณยายมณี เจ้าของสวนรุ่นดั้งเดิมเป็นทุเรียนที่มีลูกออกมาเป็นพวงๆ รวมกันแล้วจึงกลายเป็น “พวงมณี” ทุเรียนพื้นบ้านชื่อดังที่มีต้นกำเนิดจากจันทบุรี

FYI สำหรับแฟนคลับทุเรียน

- กลิ่นของทุเรียน ที่บางคนก็บอกว่าหอม บางคนก็ทนไม่ไหว กลิ่นนั้นคือสารระเหยที่ประกอบไปด้วยเอสเทอร์ คีโตน และสารประกอบกำมะถัน
- ชอบแบบปลาร้า หวานนม : เลือกพันธุ์กระดุม ผลเล็กกลมๆ เนื้อบาง ยิ่งสุกจัด ยิ่งแฉะ
- ชอบหวานมัน เนื้อแน่นๆ : เลือกพันธุ์หมอนทอง พันธุ์กำยานยาว และพันธุ์ชะนี
- ทุเรียนไม่ได้มีต้นกำเนิดในเมืองไทย แต่เป็นพืชพื้นเมืองของบรูไน อินโดนีเซีย และมาเลเซีย
- กินทุเรียนพร้อมกับมังคุด จะช่วยลดอาการร้อนใน



บุกเข้าสวนตามหา “มะยงชิด”

“มะยงชิด” ผลไม้ขึ้นชื่อทั้งความอร่อยและราคาแสนแพงของจังหวัดนครนายก ไม่ใช่เพราะแค่ผลใหญ่กว่าไข่ไก่สีเหลืองส้ม แต่ยังเป็นเพราะรสชาติหวานอมเปรี้ยวที่กลมกล่อมกำลังดี ทั้งยังมีกลิ่นหอมและที่สำคัญคือ เม็ดลีบ จึงทำให้

มะยงชิดของนครนายกเป็นอีกหนึ่งผลไม้ที่ควรค่าแก่การต้นต้นมาลิ้มลองในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเมษายนของทุกปี

แต่หากมาเยือนในช่วงนอกฤดูแล้วนี่ก็อยากชิมสักครั้ง ตรงไปที่ “สวนศรีทอง” ถนนสายสาริกานางรอง ฝั่งที่มุ่งหน้าเข้าสู่อำเภอเมืองนครนายก ที่นี้เก็บรักษามะยงชิดไว้เพื่อจำหน่ายตลอดทั้งปี โดยแปรรูปไว้หลากหลายทั้งมะยงชิดลอยแก้ว มะยงชิดสดปั่นแบบสมุดดี ชีสเค้กที่มีเนื้อมะยงชิดแทรกอยู่ ไอศกรีมมะยงชิดราดด้วยซอสที่ทำจากมะยงชิด รวมถึงหมี่กรอบมะยงชิด ร้านเปิดตั้งแต่ 08.00-18.00 น. สอบถามโทร. 09 5952 5870, 09 2429 1117

“แปดริ้ว” เมืองมะม่วง

จะเชิงเตรา หรือแปดริ้วเป็นจังหวัดที่ขึ้นชื่อว่าเป็นแหล่งปลูกมะม่วงพันธุ์ดี ที่ได้รับความนิยมทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศคือ “มะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง” ไม่เพียงผลสีเหลืองนวลที่ดึงดูดสายตาแต่ยังเป็นเพราะรสชาติหวานฉ่ำเมื่อสุกเต็มที่ ทานกับข้าวเหนียวมูนราดน้ำกะทิหวานมันเข้ากันอย่างลงตัว



เนื้อกรอบรสชาติหวานมันอมเปรี้ยวนิด ๆ

ส่วนใครที่เป็นแฟนประจำของ “มะม่วงแรด” ที่มีเนื้อออกออกมาตรงส่วนหัวดูคล้ายกับนอแรดจนทำให้เป็นที่มาของชื่อ มาแปดริ้วรับรองว่าไม่ผิดหวังเพราะจะได้มะม่วงแรดพันธุ์แท้กลับไปจิ้มน้ำปลาหวานแน่นอน เช่นเดียวกับมันเดือนเก๋าสวนสายมันอย่างเขียวเสวย ฟ้าลิ้น ก็รับรองว่าจะได้พันธุ์แท้รสชาติดั้งเดิมกลับไปเช่นกัน



ว่าด้วย เรื่อง “เงาะ”

เงาะสีชมพู ได้ชื่อตามขนสีชมพูสด เนื้อหนา ฉ่ำน้ำ แต่บอบบาง และขำง่าย บ้านเกิดอยู่ที่อำเภอขลุง จังหวัดจันทบุรี ตอนแรกชื่อ “เงาะพันธุ์หมาจู” เพราะมีขนยาวฟูเหมือนหมาจู

เลิกกิจการทำเหมืองและย้ายกลับมาเลเซีย ได้ขายให้กับกระทรวงศึกษาธิการ ซึ่งได้นำที่นั่นมาสร้างเป็นโรงเรียน

เงาะโรงเรียน ว่ากันว่าเป็นเงาะพันธุ์ที่ดีที่สุดในประเทศไทยและดีที่สุดของโลก ต้นแม่พันธุ์ปลูกอยู่ในโรงเรียนนาสาร อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี นายเค ท่วง คนมาเลเซียเจ้าของเหมืองแร่ นำพันธุ์มาจากป็นัง มาปลูกที่บ้านของตัวเองในอำเภอบ้านนาสาร ก่อนที่จะ

ในปี พ.ศ. 2512 “เงาะโรงเรียน” ได้ถูกทูลเกล้าฯ ถวายและขอพระราชทานชื่อใหม่จากพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร มีพระราชดำรัสกลับไปว่า “ชื่อเงาะโรงเรียนดีอยู่แล้ว” ตั้งแต่นั้นมา เงาะพันธุ์นี้จึงได้ชื่อว่า เงาะโรงเรียนอย่างเป็นทางการ



เจ้าของสวนสละ "คุณพิชัย"

รู้หรือไม่ว่า?

“สุมาลี” สละพันธุ์หวาน หอมรสชาติดี มีต้นกำเนิดจากสวนคุณวันชัย-สุมาลี ศรีจันทร์ ตำบลบ่อพุ อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี เจ้าของสวนได้พันธุ์นี้เป็นมรดกตกทอดจากคุณย่า นำไปขายที่ตลาดใครได้ลิ้มชิมรสก็ชอบ ตัดใจในรสชาติ จากตอนแรกๆ ยังไม่มีชื่อ แต่พอต้องจัดรับรองงานทะเบียนพันธุ์พืช จึงได้ชื่อว่า “สุมาลี” ตามชื่อภรรยาเจ้าของสวนนั่นเอง

“ฝากลูกไว้ให้เธอเลี้ยง”

สะออดใจตั้งแต่ได้เห็นชื่อ “ฝากลูกไว้ที่ระยอง” กิจกรรมชื่อชวนให้คิดของ “สวนคุณพิชัย” หนึ่งในผู้บุกเบิกนำสละพันธุ์สุมาลีมาปลูกที่ระยอง หลังจากทุเรียนที่เป็นผลไม้หลักของท้องถิ่นราคาตกต่ำ สละพันธุ์สุมาลีนี้จึงเข้ามาเป็นสมาชิกใหม่เสริมรายได้ให้ชาวสวน เหตุผลที่คนสวนนิยมปลูกเพราะ “สุมาลี” ทนทาน ออกลูกเร็วและออกนานตลอดปี ในมุมมองคนนิยมกินสละ ก็จะบอกว่าพันธุ์นี้หวานอร่อย หอมอ่อนๆ กินแล้วชวนติดใจไม่เบื่อเลย



ว่าหากจะรอให้เกสรมีการผสมเองระหว่างตัวผู้กับตัวเมียโดยมีผึ้งเป็นแม่สื่อ ก็อาจจะทำให้ได้ผลผลิตไม่สม่ำเสมอ มือเรานี้ละแน่นอนกว่า

ในช่วงหน้าผลไม้สวนคุณพิชัยจะเปิดให้เข้ามาเที่ยวชมและเก็บผลไม้ได้ เหมือนสวนอื่นๆ แต่เมื่อพันธุ์สุมาลีไปแล้วสวนแห่งนี้ยังมีผู้คนมาเยือนเสมอ เพราะกิจกรรม “ฝากลูกไว้ที่ระยอง” นี้ละ ทำความรู้จักกับกิจกรรมนี้กันอย่างง่าย ๆ ก็คือ ตัวเราเป็นแม่สื่อ ช่วยขี้เกสรสละตัวผู้ใส่ไปที่ดอกของสละตัวเมียเพื่อช่วยผสมเกสรนั่นเอง โดยชาวสวนจะเก็บเกสรจากต้นสละตัวผู้ไว้แล้วนำมาผสมกับแป้งเด็ก พอทางไปก็จะเป็นเป็นฝุ่นขาว เพื่อให้สามารถมองเห็นได้ชัดเจนว่าช่อดอกนั้น ถูกขี้เกสรไปแล้ว คุณพิชัยให้เหตุผล

และหากคุณได้ฝากลูก(สละ)ไว้แล้ว ทางสวนจะให้พ่อหรือแม่ได้เฝ้าติดตามดูการเจริญเติบโตของลูกๆ โดยทางสวนคุณพิชัยจะมีการถ่ายภาพส่งไปให้คุณเป็นระยะๆ หากพ่อหรือแม่ที่ฝากลูกไว้ต้องการซื้อลูกกลับบ้าน ทางสวนจะมีการจัดส่งให้โดยคิดค่าสละตามราคาตลาดในช่วงนั้นๆ พร้อมกับค่าขนส่งสุดเก๋ตีใหม่? ต้องไปลองฝากลูกไว้บ้างแล้วละ

สวนคุณพิชัย ตั้งอยู่ในเขต ต.ชากโดน อ.แกลง จ.ระยอง โทร. 08 7686 0418 / 08 1782 4645 / 08 7686 0418 / 08 1782 464



ปลูกสละ- ต้องปลูกทั้งต้นตัวผู้ และต้นตัวเมีย ต้นตัวเมียคือต้นที่ออกลูก แต่ถ้าไม่มีต้นตัวผู้ให้เกสรผสม ลูกก็ไม่เกิด

สละกับระกำ ต่างกันตรงไหน? “ระกำ” หน้าตาคล้ายกับสละ แต่มีรสเปรี้ยวกว่า จะมี “ระกำหวาน” อยู่บ้าง ที่จังหวัดตราด ต่อมาระกำเกิดการกลายพันธุ์มาเป็นสละ ซึ่งมีรสชาติหวานกว่า ทานได้อร่อยกว่า ก็เลยมีการปลูกและขายสละกันมากกว่า ระกำก็ค่อยๆ เลือนหายไปจากความนิยม

From Fruits to Food

ผลไม้จากภาคตะวันออกแห่งนี้ นอกจากจะรับประทานแบบผลไม้สด อบแห้ง หรือแปรรูปในรูปแบบแตกต่างกันแล้ว ในช่วงฤดูกาลแห่งผลไม้ยังมีการนำมาปรุงจลงในรูปแบบที่ไม่เหมือนใคร เพื่อให้ได้ลิ้มลองรสชาติที่ไม่ซ้ำใครด้วย

ราชินีผลไม้อย่างมังคุด นอกจากจะรับประทานแบบผลสดเมื่อสุกได้ที่ทั่วไปแล้ว ยังเปลี่ยนโฉมมาเป็นอาหารคาวอย่างเมนู “ยำมังคุด” ได้อีกด้วย เพียงนำมังคุดสุกมาแกะเป็นกลีบ แล้วนำมาคลุกเคล้ากับน้ำยาที่ปรุงจนได้รสชาติกลมกล่อม เพิ่มมูลค่าด้วยกุ้งสดลวก แต่งเติมให้สมกับเป็นยำด้วยหอมแดงซอย เสริมด้วยไข่ต้มอีกนิด

ห้วงเวลาที่ทุเรียนออกผลผลิตพร้อมกันมากมาย การจะรับประทานแบบสุกอย่างเดียว หรือเอาไปกวนเมื่อแก่จัด อาจไม่ใช่คำตอบสุดท้ายอีกต่อไป เพราะทุเรียนที่ยังไม่ทันสุกแต่แก่แล้ว หากไม่นำไปสไลด์เป็นแผ่นบางทอดกรอบแบบมันฝรั่ง ยังสามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบทดแทนมะละกอในเมนู “ส้มตำทุเรียน” ได้อีกด้วย เพียงแค่นำทุเรียนดิบมาหั่นแล้วนำไปคลุกเคล้ากับน้ำส้มตำไทยที่เตรียมไว้ ได้รสชาติไปอีกแบบ

ไม่เพียงเท่านั้นทุเรียนดิบในระดับเดียวกัน ยังสามารถนำมาเป็นวัตถุดิบแทนมันฝรั่งได้อีกด้วย โดยหั่นเป็นชิ้นใหญ่คล้ายกับมันฝรั่ง แล้วนำไปเคียวกับเครื่องแกงมีส้ม่นั่นเนื้อนุ่มได้ที่ เวลารับประทานจะได้รสชาติหวานมันที่แตกต่าง เพราะน้ำแกงมีส้ม่นั้นจะสามารถแทรกซึมไปในเนื้อทุเรียนได้ดีกว่า ทั้งสองเมนูฝ่ายเกลียดทุเรียนเข้าได้เพราะกลิ่นสุตรุนแรงก็สามารถรับประทานได้ เพราะไม่มีกลิ่นทุเรียนอย่างตอนสุกแน่นอน

นอกจากนี้ยังมีเมนูผลไม้อื่น ๆ อย่างปลาต้มระกำใส่กระวาน น้ำพริกกะปิระกำ ยำขมพู่ หรือยำส้มโออีกด้วย

นครนายก
มะยงชิด - มะปรางหวาน
เดือน ก.พ. - มี.ค.
กระท้อน เดือน มิ.ย.
ส้มโอ เดือน ส.ค.

ปราจีนบุรี
ทุเรียน เดือน พ.ค. - มิ.ย.
มังคุด เดือน พ.ค. - มิ.ย.
กระท้อน เดือน พ.ค. - มิ.ย.
ส้มโอ เดือน ส.ค. - ต.ค.

สระแก้ว
ชมพูเพชรคลองหาด เดือน ก.พ.
แคนตาลูป เดือน ม.ค. - ส.ค.

จันทบุรี
สละ (สุมาลี) เดือน ม.ค. - ส.ค.
ทุเรียนโร้กัส "บวลงองจันทร์" เดือน พ.ค. - ก.ค.
เงาะสีชมพู เดือน เม.ย. - ก.ค.
มังคุด 100 ปี เดือน พ.ค. - ก.ค.

ชลบุรี
สับปะรดศรีราชา เดือน ม.ค. - ส.ค.

ระยอง
ทุเรียน 110 สายพันธุ์ เดือน พ.ค. - ก.ค.
มังคุด เดือน พ.ค. - ก.ค.
สับปะรด (พันธุ์ทองระยอง) เดือน พ.ค. - ส.ค.
มะม่วงพันธุ์ R2E2 เดือน มี.ค. - พ.ค. / ต.ค. - ส.ค.

สมุทรปราการ
มะม่วงน้ำดอกไม้ เดือน มี.ค. - เม.ย.

ฉะเชิงเทรา
มะม่วง (น้ำดอกไม้สีทอง) เดือน ก.พ. - พ.ค.
มะพร้าวน้ำหอม เดือน ม.ค. - ส.ค.
เมล่อน (สายพันธุ์ญี่ปุ่น) เดือน ม.ค. - ส.ค.
เมล่อน (สายพันธุ์ "มิชิโอะคิงส์") เดือน เม.ย. / ส.ค. / ส.ค.

Local Alike

ช้อนเคย แล้วเลยไปเที่ยวทะเลแหวก

“หมู่บ้านไร่แผ่นดิน” ที่พอได้ยินชื่อแล้วอยากเห็นหมู่บ้านทันที ชื่อนี้มีที่มาจากบ้านเรือนของคนที่นี่ ไม่ได้ปลูกเป็นหลักเป็นฐาน บนผืนแผ่นดินใหญ่ แต่อาศัยบึงเสาลงบนเลน ริมชายฝั่งป่าชายเลน ปากแม่น้ำเวฬุ ในเขตตำบลบางชัน อำเภอลง จังหวัด จันทบุรี เป็นชุมชนที่มีประวัติมายาวนานเป็นร้อยปี นับตั้งแต่เมื่อครั้งบรรพบุรุษหอบเสื่อหอบหมอนล่องเรือมาจากเมืองจีน

ที่นี่มีของฝากจากทะเลอย่างดีและมีคุณภาพ อย่างเช่น “กะปิ” ที่ทำจาก “เคย” ยังใช้วิธีการหมักและตำด้วยครกแบบดั้งเดิม แทนการใช้เครื่องบด จึงทำให้กะปิของบ้านไร่แผ่นดินเนื้อหยาบกว่าของที่อื่น ส่วนกุ้งแห้งของที่นี่ก็ใช้การนึ่งแทนการต้ม ทำให้กุ้งแห้งรสไม่เค็มจนเกินไป ไปถึงถิ่นแล้วจะไปช่วยช้อนเคย ตากกะปิ หรือตากกุ้งแห้ง ชาวบ้านที่นี่ยินดีสอนและให้ทดลองทำ

ทำกะปิเสร็จแล้ว ออกไปนั่งแพเป็ยกับลม ไปชม “ทะเลแหวก” เขตสันดอนทราย ที่เวลาน้ำลดจะเห็นเนินทรายไหลขึ้นมาโดดเด่นให้ลงไปเดินเล่นได้ ยิ่งช่วงเวลาน้ำลงปริ่มกับสันทราย เก็บภาพมาจากมุมไกลๆ จะได้ภาพที่ไม่ธรรมดา..เพราะจะเหมือนแสดงอิทธิฤทธิ์ เดินไปมาแบบพลิ้วๆ บนผิวน้ำกันเลย! ระหว่างทางนั่งแพยังได้ทักทายกับฝูงเหยี่ยวแดง ที่บินโฉบไปมาหาอาหารอยู่แถวนั้นอีกด้วย



แวะไหว้พระที่วัดปากน้ำชมทูลุ จันทบุรี



ทะเลเจียบสวยที่อำเภอลองใหญ่ ตรัง



นั่งแพเป็ยกที่หมู่บ้านไร่แผ่นดิน จันทบุรี



ภาษาของคนทะเล

- **น้ำโต** คือ ช่วงเวลาที่น้ำทะเลขึ้นสูง น้ำตาย คือ น้ำขึ้นน้อยและลงน้อย บางครั้งจะสังเกตไม่ค่อยได้ว่าเป็นน้ำขึ้นหรือน้ำลง ในแต่ละเดือนมีน้ำตาย 2 ช่วง คือ ช่วงครึ่งเดือนแรก ระหว่างขึ้น 5-9 ค่ำ และช่วงครึ่งเดือนหลัง คือ ระหว่างแรม 5-9 ค่ำ.

- **ทะเลเกิด** คือ ช่วงเวลาที่เกิดพายุหนักในทะเล
- **ตีนฟ้าเปิด** คือ ลักษณะของท้องฟ้าที่สดใสหลังจากฝนตกหนัก พอเห็นเส้นขอบฟ้า ไม่มีฝ้าฝน
- **ปกคลุมธงที่ติดไว้อยู่บนเรือ** ช่วยบอกทิศทางลม ดูปลายธงสะบัดไปทางไหน ลมก็พัดไปทางนั้นนั่นล่ะ

รู้หรือไม่?

“ล่องแพเป็ยก” กิจกรรมยามบ่ายแก่ๆ ของคนที่มาเที่ยวหมู่บ้านไร่แผ่นดิน แพไม้ไผ่ขนาดใหญ่จะถูกลากด้วยเรือประมง มุ่งหน้าไปสู่ทะเลแหวก และไปให้อาหารเหยี่ยวแดง ระหว่างทางที่ลากไป ผืนแพจะอยู่ในระดับปริ่มน้ำ ทำให้หน้าเข้าแพได้แบบเป็ยกกำลังดี



มูมสงบที่บ้านสลักเพชร

เกาะช้างเลียวชาย..สุดทางที่ “สอง” สลัก

ทะเลใส หาดขาว ดาวสวย เป็นมนต์เสน่ห์ทั่วไปที่ผู้คนรู้จักเกาะช้าง แต่จากท่าเรือเฟอร์รี่ลองเปลี่ยนทิศจากที่เคยเลียวขาวเปลี่ยนมาเป็นเลียวชาย คุณจะได้รู้จักกับเกาะช้างในอีกอารมณ์ สิมแสงสีและร้านสะดวกซื้อแล้วมุ่งหน้าสู่ “บ้านสลักคอก” ชุมชนประมงดั้งเดิมที่ยังคงวิถีชีวิตไว้ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลง นอกจากนี้จะมีเรือประมงขนาดเล็กทั้งเรือไต่หมึก เรือหาปลา หรือลงอวนปูแล้ว ที่นี่ยังมีเรืออีกประเภทหนึ่งที่ตั้งใจปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเพื่อพานักท่องเที่ยวออกไปล่องเรือพร้อมทานอาหารเย็นในแบบพื้นบ้านระหว่างที่ชมพระอาทิตย์กำลังจะลาลับขอบฟ้า



นั่งเรือมาดที่บ้านสลักคอก

“กอนโดลาแห่งเกาะช้าง” คือชื่อที่ผู้มาเยือนตั้งให้กับ “เรือมาด” เรือแจวขนาดเล็กที่มีไม้พายแบบยาวผูกโยงไว้กับไม้ค้ำสองข้าง เวลาแจวจะต้องยืนแล้ววาดแขนเป็นวงกลมพร้อมๆ กัน แบบเดียวกับเรือกอนโดลาของอิตาลี แตกต่างกันก็ตรงเรือมาดนี้ขนาดเล็กแค่พอนั่งได้เต็มที่ไม่เกิน 4 คน นอกจากจะพาล่องไปดื่มด่ำกับบรรยากาศยามเย็นแล้ว ยังมีโปรแกรมเสริมพาชมป่าโกงกางในอ่าวสลักคอกในช่วงเวลาอื่นอีกด้วย





Seafood



สตอร์รี่จากทะเลที่บ้านสลักเพชร

ความสดของวัตถุดิบเป็นจุดเด่นของร้านอาหารซีฟู้ดที่บ้านสลักเพชร เพราะแต่ละร้านจะมีกระชังปลาอยู่ใกล้ๆ ซึ่งพร้อมจะนำมาแปรรูปเป็นอาหารจานเด็ด แน่แน่นอนว่าจะต้องมีเมนูคุ้นเคยของคนจากฝั่งอย่าง ปลากระพงราดน้ำปลา ปลากระพงทอด ราดด้วยน้ำปลาสุตรพิเศษที่ปรุงจนกลมกล่อม เสริมให้สัมผัสถึงความหวานของเนื้อปลาสดมากขึ้น หรือจะลองหมักแดดเดียว ที่นำปลาหมักตัวขนาดกำลังพอดีแล้วหมักน้ำปลา แล้วนำไปตากแดดพอแห้ง นำมาทอดสุกเหลืองกำลังดี เนื้อนุ่มไม่เหนียวรสชาติเข้มข้น



เมนูเด็ดของชาวประมงบ้านสลักเพชรคือ ปลาช่อนย่าง หรือปลาทูย่างจืดที่สามารเลือกอร่อยได้ทั้งแบบซาซิมิ แล้เป็นแผ่นบางๆ ทานแบบปลาดิบญี่ปุ่น บางคนบอกว่าเด็ดกว่าแซลมอน แต่สำหรับคนที่ไม่ชอบความเหนียวหนึบของเนื้อปลา แนะนำให้รับประทานแบบสุกแทนเพราะเมื่อสุกแล้วเนื้อจะนุ่มมาก



สำหรับแฟนคลับปูม้านี้ รับรองว่าไม่ผิดหวังแน่นอน เพราะปูตัวใหญ่นขนาด 3-4 ตัวต่อกิโลนั้นเนื้อแน่น สด หวาน คนชอบปูต้องบอกเลยว่าห้ามพลาด เพราะความสดนั้นทำให้เนื้อปูตองแน่นๆ มีความหวานในตัว เมื่อทานกับ "น้ำพริกเกลือ" สูตรคนตราดเผ็ดจัดแล้วรับรองว่าหมดในพริบตาแบบไม่ทันรู้ตัว ส่วนปูทะเลที่ในกระดองอัดแน่นไปด้วยไข่ นั้น ทานแบบต้มได้ทั้งความหนึบและมันของไข่ปู หรือนำไปทำเป็นน้ำพริกไข่ปูรสจัดจ้านก็ได้เช่นไปอีกแบบ





“งอบ” หนวดใบจากที่กันแดด กันลมได้ดี ของดีอำเภอแหลมฉบัง จังหวัดตราด



เหยี่ยวแดง เจ้าถิ่นที่ป่าชายเลน

ล่องเรือป่าชายเลน เที่ยวชมเหยี่ยวแดง

ป่าชายเลน ไม่ใช่แค่เป็นแหล่งอนุบาลสัตว์น้ำของท้องทะเลเท่านั้น แต่ยังเป็นทีให้นักท่องเที่ยวอย่างเราๆ ได้ทำความรู้จักและทำอะไรได้สนุกๆ อีกมากมาย

“บ้านแหลมมะขาม” อำเภอแหลมฉบัง จังหวัดตราด ชุมชนเก่าแก่ที่ล้อมล้อมด้วยความอุดมสมบูรณ์ของป่าชายเลน ทรัพยากรชายฝั่ง บ้านแหลมมะขามทำให้มีกิจกรรมชวนเล่น ชวนทำตลอดวัน

เริ่มจากล่องเรือไปชมหอยปากเปิด วางลอบปู ดูหิ่งห้อย ตะลุยป่าชายเลน เป็นกิจกรรมหลักที่เกี่ยวข้องกับวิถีชาวประมงของคนแหลมมะขาม และต่อยอดการนั่งรถสามล้อพ่วงข้างไปชมสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ ตามรอยเสด็จพระพุทธเจ้าหลวงพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 เมื่อครั้งเสด็จฯ เยือนเมืองตราดหลายต่อหลายครั้ง โดยอาจารย์สมโภชน์ วาสุกกรี เปิดบ้านส่วนตัวให้เป็นแหล่งเรียนรู้ทางด้านประวัติศาสตร์ และพระปรีชาสามารถรวมถึงพระราโชบายของรัชกาลที่ 5 ในการรักษาแผ่นดินไทยไว้ได้

ก่อนกลับออกไปจากอำเภอแหลมฉบัง ขอให้ลองเย็บงอบใบจากด้วยฝีมือตัวเอง ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ชวนให้คุณได้เรียนรู้ และยังเป็นของฝากชิ้นพิเศษไปอวดเพื่อนได้อีกด้วย

สัมผัสวิถีชีวิตของชาวบ้านแหลมมะขามติดต่อได้ที่ กลุ่มการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมบ้านแหลมมะขาม ผู้ใหญ่สุเทพ บุญเพียร โทร. 09 8860 2914 หรือ [f baanlaemmakham](https://www.facebook.com/baanlaemmakham)



งมหอยปากเปิด กิจกรรมดีที่บ้านแหลมมะขาม



ร่อนพลอยที่บ่อพลอยเหล็กเพชร



ล่าขุมทรัพย์ในบ่อพลอย

มุ่งหน้าสู่เส้นทางเขาพลอยแหวน อำเภอท่าใหม่ สายแร่พลอยเก่าแก่ของจันทบุรี ที่ “บ่อพลอยเหล็กเพชร” เหมืองพลอยที่ยังคงวิธีการขุดหาพลอยแบบดั้งเดิมตั้งแต่รุ่นแรกจนถึงรุ่นที่ 4 กุ๊ก-สรารุข พึ่งตระกูล บอกเหตุผลที่ยังคงใช้วิธีการขุด ร่อน หาดพลอยโดยใช้แรงงานคน ใช้วิธีแบบดั้งเดิมก็เพราะว่าอยากให้มันเป็นเส้นทางทำกินให้ทายาทรุ่นต่อไปให้นานๆ มากกว่าจะรีบเร่งขุดอย่างเชิงอุตสาหกรรม

เมื่อไปถึง เปลี่ยนเสื้อผ้าที่ทางบ่อพลอยเหล็กเพชรเตรียมไว้เพื่อให้สะดวกกับการเป็นคนร่อนพลอยแบบชั่วคราว ความลึกของบ่อพลอยที่นี่มีตั้งแต่แค่พอประมาณราว 2 เมตรจนถึง 4 เมตร โดยมีการทำบันไดไม้ไผ่ไว้ให้ไต่ลงไปจนถึงชั้นบ่อ จากนั้นก็ขุดดินที่อยู่ชั้นบ่อไล่ถึงที่เตรียมไว้แล้วชักรอกขึ้นมา จากนั้นจึงไปสู้นั่นตอนการร่อนโดยมีบ่อดินๆ

เตรียมไว้ให้พร้อมก็กระด้างสำหรับร่อน ดินที่ถูกน้ำจะค่อยๆ ละลายกลายเป็นน้ำโคลน สุดท้ายเหลือเพียงก้อนกรวดเอาไว้ อีกวิธีที่รวดเร็วกว่าก็คือการเทดินที่ขุดมาใส่กระบะแล้วใช้น้ำฉีดไล่ดินออก คนต่างถิ่นที่ไม่เคยมีความรู้เรื่องพลอยอย่างเราๆ อาจมองไม่ออกว่าดินในถังที่ขุดขึ้นมา มีอัญมณีที่มีค่าติดขึ้นมาด้วย แต่สำหรับคนเหมืองที่ขุดร่อนอยู่ทุกวันมองแวบเดียวก็รู้ได้ในทันที และหากร่อนแล้วได้พลอย เจ้าของบ่อพลอยบอกเลยว่า ให้เป็นของฝากติดมือกลับบ้านได้เลย

หากเดินทางมาในช่วงฤดูผลไม้ ขุดพลอยเสร็จแล้วยังสามารถเดินเล่นและเก็บเงาะ มังคุด ลองกอง ชิมได้ด้วย เจ้าของบ่อพลอยบอกว่าไม่ต้องกังวลเพราะที่นี่ปลูกแบบอินทรีย์ไม่ใช้สารเคมี เด็ดปุ๊บแกะบีบใส่ปากได้อย่างสบายใจ ค่าเข้าชมพร้อมทำกิจกรรมคนละ 100 บาท สอบถามโทร. 08 7822 9138 หรือ 08 6157 666

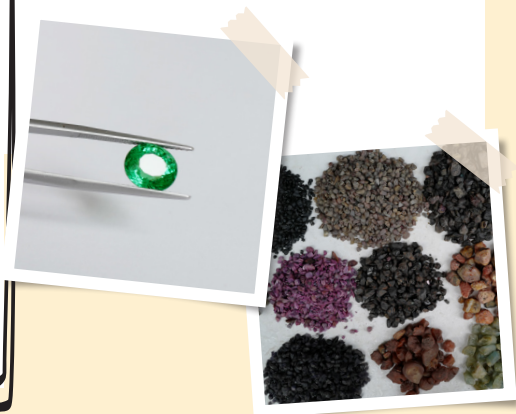


ลองไปเป็น “คนขายพลอย” ดูบ้างไหม?

จากขุดพลอยแล้ว ก็ถึงขั้นตอนนำพลอยไปขายดูกันบ้างดีกว่า อยากเห็นบรรยากาศซื้อขายพลอยว่าสนุกและเข้มข้นเพียงใด ให้แวะไปที่ “ตลาดพลอย” ซึ่งจะมีในวันศุกร์ วันเสาร์ และวันอาทิตย์ บนถนนตรีรัตน์ ถนนศรีจันทร์ ตรอกกระจ่าง ตำบลจันทนิมิต อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี ตั้งแต่ 09.00 น. และจะคึกคักมากในช่วงบ่าย ที่พ่อค้าแม่ค้าจะนำพลอยเม็ดสวย เนื้องามๆ มาเสนอขายให้บรรดานายหน้าพ่อค้าพลอย ซึ่งมีทั้งคนไทยและต่างชาติ สไตลล์การรับซื้อจะแตกต่างจากสินค้าอื่นๆ เพราะคนซื้อจะนั่งประจำโต๊ะ คนขายจะเดินไปทาคอนซื้อ นำเสนอพลอยให้ดู ถ้าคุณมีพลอยสักเม็ด แต่ไม่รู้จะขายอย่างไร ก็ใช้บริการ “คนเดินพลอย” ที่มีลักษณะที่ง่าย ๆ ว่ามีกระเป๋าสะพายติดตัว ในกระเป๋านั้นล่ะเก็บพลอยเม็ดสวยไว้มากมาย และจากนั้นคนเดินพลอยก็จะเดินนำพลอยไปให้คนซื้อเจ้าต่างๆ ได้ดู และประเมินราคา ใครให้ราคาสูงสุดก็ตัดสินใจขายให้คนนั้นไป

รู้หรือไม่?

- “คนเดินพลอย” ต้องมีคุณสมบัติหลักคือความซื่อสัตย์ เมื่อถามคนที่เป็เจ้าของพลอยว่าใช้หลักอะไรในการคิดตัวคำตอบก็ต้องซื่อใจกันอย่างเดียว
- แต่ละโต๊ะซื้อพลอย จะมีกระดาษกั้นอยู่ทุกโต๊ะ คนซื้อขายเป็นหวัดอย่างนั้นหรือ? ไม่ใช่หรอก แต่เป็นสัญลักษณ์หนึ่งว่าเมื่อดูพลอยแล้ว ราคาพอใจทั้งคนซื้อและคนขาย คนซื้อจะรับห่อพลอยเม็ดสวยนั้นด้วยกระดาษกั้นๆ เพื่อคนซื้อรายอื่นจะได้ไม่เห็น เพราะถ้าเห็นว่าพลอยเม็ดนั้นสวยงาม อาจเสนอราคาตดหน้าได้





ทะเลตะวันออก สวยงามจนใคร ๆ ก็ตกหลุมรัก



ล่องแก่งสุดมัน ที่นครนายก

ที่นี่ไม่ได้เป็นแค่ที่ตั้งของเขื่อนป่าสักชลสิทธิ์เท่านั้น ยังมีแนวทิวเขาที่โอบล้อมซึ่งมีพื้นที่บางส่วนของอุทยานแห่งชาติเขาใหญ่วางอยู่ด้วย เป็นต้นกำเนิดของน้ำตกมากมายหลายแห่ง ที่ไหลลงมาสู่ม้านครนายก ทั้งจากวังตะไคร้และนางรอง นอกจากการไปเล่นน้ำตกแล้ว ล่องแก่งถือเป็นอีกหนึ่งกิจกรรมยอดฮิตของที่นี่ จากการล่องแก่งแบบดั้งเดิมที่ใช้ห่วงขนาดใหญ่ที่ทำจากยางในรถบรรทุก มาสู่วีเอชและเรือคายัค โดยมีจุดเริ่มต้นการล่องแก่งแม่น้ำนครนายกอยู่ที่บริเวณเชิงสะพานท่าด่าน หลังเขื่อนคลองท่าด่าน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ และสิ้นสุดการล่องที่บริเวณบ้านวังยาว

ความยากในระดับ 3-5 นั้น เรียกเสียกรี๊ดและสร้างความสนุกสนานได้ทุกเพศทุกวัย เล่นได้ตลอดทั้งปีเพียงแค่จะมีกระแสน้ำแรงในฤดูฝน ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม-ตุลาคม โดยมีไฮไลต์อยู่ที่แก่งหินสามชั้น ที่มีลักษณะเป็นโค้งหักศอกก่อนจะเจอแก่งที่มีลักษณะคล้ายขั้นบันได ซึ่งจะไปจับลงที่คลื่นที่ม้วนตัวเข้าหาหิน จุดท้าทายของเรือคายัคที่จะวัดกันได้ว่า ฝีพายแกร่งจริงหรือไม่ ก็ตรงนี้จะละ!

ล่องแก่งแม่น้ำนครนายกมีผู้ให้บริการหลากหลาย สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่ ททท. สำนักงานนครนายก โทร. 0 3731 2284

“แก่งหินเพิง”

เส้นทางล่องแก่งสุดเสียวโดยเฉพาะแก่งแรก ตั้งแต่เริ่มจุดสตาร์ท แก่งหินขนาดใหญ่กลางแม่น้ำใสใหญ่ในเขต อำเภอนาดี จังหวัดปราจีนบุรี เป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้กิจกรรมล่องแก่งด้วยเรือยางได้รับความนิยมไปทั่วทุกภาคของประเทศไทย การล่องจะใช้เรือยางที่นั่งได้ประมาณ 8-10 คน ล่องผ่านแก่งต่างๆ ที่มีระดับความยากง่ายอยู่ที่ 3-5 แก่งหินเพิงจะสวยที่สุดในยามน้ำหลากช่วงฤดูฝนตั้งแต่เดือนกรกฎาคม-ตุลาคมจึงเป็นช่วงเวลาที่เหมาะสมที่สุด

แก่งหินเพิงอยู่ในพื้นที่ของหน่วยพิทักษ์อุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ที่ 9 (แก่งหินเพิง) อำเภอนาดี จังหวัดปราจีนบุรี การเดินทางใช้ถนนสุวรรณศร (33) ผ่านนครนายก ปราจีนบุรี ประจันตคาม ตรงไปทางอำเภอกบินทร์บุรี บริเวณหลัก กม. 201 สังเกตสถานีบริการน้ำมันและโรงเรียนวัดสระคูทางซ้ายมือมีถนน รพช. - สระคู - สะพานหิน ให้เลี้ยวซ้ายเข้าไปประมาณ 17 กิโลเมตร ถึงโรงเรียนบ้านหนองแหน เลี้ยวซ้ายไปอีก 7 กิโลเมตร ถึง หนย.9 สอบถามเพิ่มเติมที่ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครนายก โทร. 0 3731 2282, 0 3731 2284 หรือดูข้อมูลเพิ่มเติมที่ www.tat8.com, www.facebook.com/tatnayokfans

“ไปงน้ำร้อน”

เส้นทางล่องแก่งอีกแห่งที่ได้รับความนิยม มีระดับความยากจะอยู่ที่ 1-2 ทว่ากลับเรียกเสียกรี๊ดได้เป็นระยะๆ เพราะแก่งนี้มีความยาวของแก่งต่อเนื่องกันมีอยู่ถึงกว่า 30 แก่ง ไม่ว่าจะเป็นแก่งสไลเดอร์ แก่งร้อยเมตร แก่งวังขนอน แก่งวังยาว แก่งวังกระทะ แก่งวังวน แก่งหนองบน หรือแก่งวังน้ำอุ่น บางช่วงกระแสน้ำจะไหลเอื่อยเหมาะสำหรับการฝึกพายขึ้นพื้นฐานก่อนที่จะลงไปสู่อีกแต่ละแห่งด้วย สองฟากฝั่งที่มองเห็นความเขียวชอุ่มตลอดเส้นทางนั้น บางส่วนคือสวนผลไม้ที่จะเต็มไปด้วยดอกผลในช่วงฤดูผลไม้ ล่องแก่งแล้วใครยังไม่พอใจขอให้มาวัดใจกันต่อที่สะพานแขวนสลิงขนาดย่อม ที่ได้ชื่อว่าสะพานวัดใจเพราะรอให้ผู้มาเยือนทดสอบใจตนเองว่ากล้าพอไหม

ฤดูกาลล่องแก่งของคลองไปงน้ำร้อน จังหวัดจันทบุรี จะอยู่ในช่วงเดือนมิถุนายน-พฤศจิกายน จากตัวจังหวัดจันทบุรีใช้ทางหลวงหมายเลข 317 (จันทบุรี-สระแก้ว) เลี้ยวขวาเข้าทางหลวงหมายเลข 3193 (ไปบ้านคลองใหญ่) เมื่อถึงกิโลเมตรที่ 18 ให้เลี้ยวซ้ายเข้าสู่วังขนอนเขาเล็ด สอบถามเพิ่มเติมที่ วังขนอนเขาเล็ดรีสอร์ท โทร. 0 3931 7024, 08 1864 1805 หรือ www.wangkhonechalet.com และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานระยอง โทร. 0 3865 5420-1, 0 3866 4585



ภาษาตะวันออก สนุกนะ!

คนตะวันออก ไม่ได้เป็นคนดู แต่มักพูดเสียงดัง ห้วนและสั้น มีสำเนียงเฉพาะตัว โดยเฉพาะสำเนียงของคนระยอง จันทบุรี และตราด ที่มีเสียงขึ้นจมูกต่อท้ายประโยคว่า “ฮิ” อยู่เสมอ ไม่ใช่แค่ระยอง “ฮิ” แต่ฮิยาวไปสุดเขตแดนถึงจังหวัดตราดกันเลย เคล็ดลับในการออกเสียง “ฮิ” ให้เหมือนคนท้องถิ่น ต้องสั้นๆ รวบเสียงไว้ในคอ และก็ไม่ได้พูดจบตบท้ายไปทุกประโยค แต่จะใช้เหมือนกันคำที่ลงท้ายว่า “นะ” “ซิ” เช่น “อะไรนะ?” ก็ใช้ “อะไรฮิ?”

“คนระยอง ฮิสั้น คนจันท ฮิยาว คนตราด ฮิใหญ่”

ไม่ต้องตกใจคิดมากไป “ฮิ” ที่ว่านั้นหมายถึงการออกเสียงสำเนียงของฮิในแต่ละจังหวัด คนระยองออกเสียงฮิสั้น คนจันทลากเสียงยาวอีกนิด ส่วนคนตราดออกเสียงห้วน หนักกว่าทุกคน

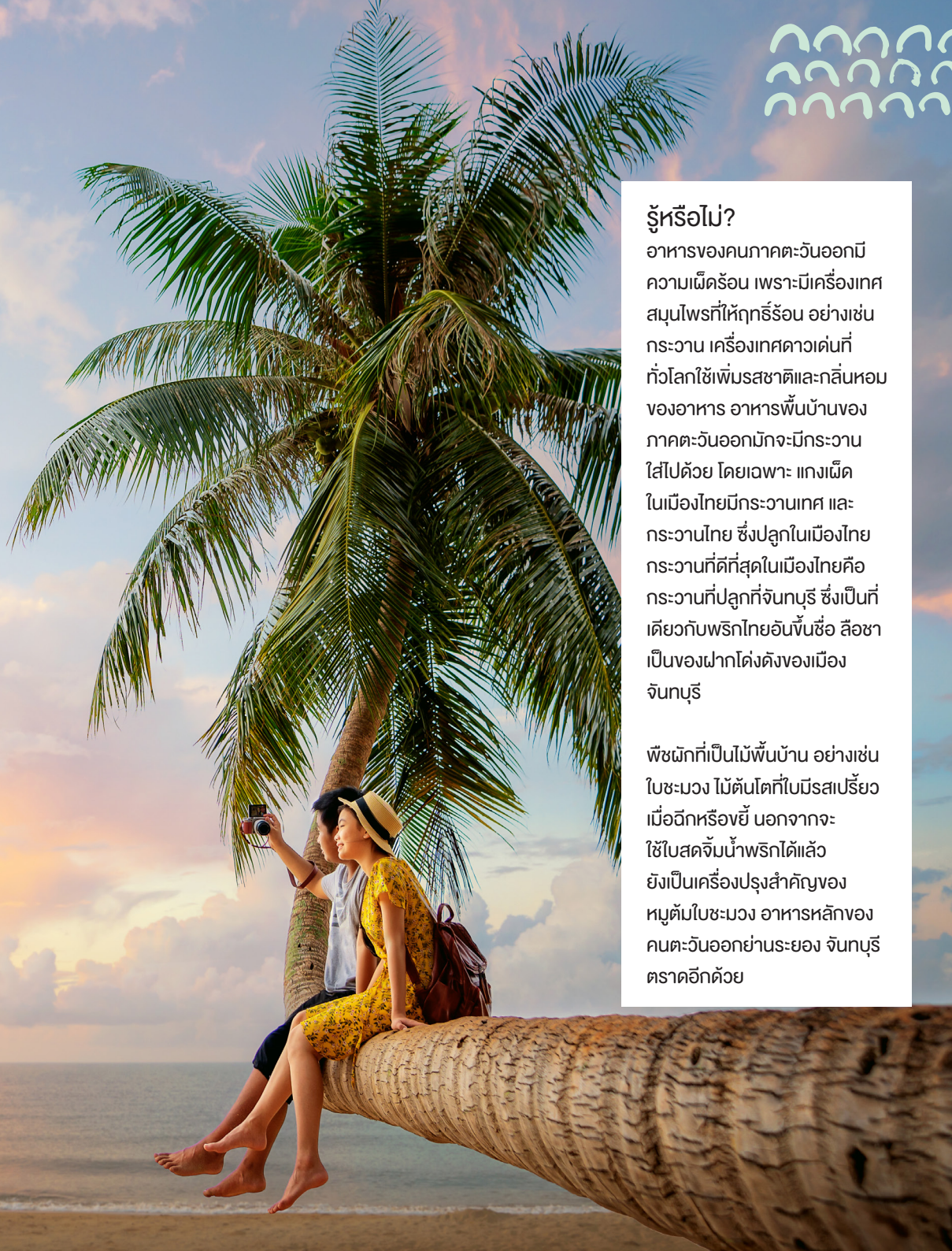
เปิดศัพท์ ตำรับตะวันออก

เซ็ด = หมดเกลี้ยง กังหมด เช่น มือฉับสั้น ทำงานมหล่นพื้นหมดเซ็ด
สะหงาด = มากมาย ขึ้นสุดๆ เช่น ก้วยเดี่ยวหมูเสียงเจ้านี้อร่อยสะหงาด ลูกบ้านนี้เรียนหนังสือเก่งสะหงาด และถ้าต้องการความมากขึ้นไปอีก เติมคำว่า “สะงย” ไปอีก จะได้ขึ้นกว่าแบบสุดๆ
แอบ = ติดกัน เช่น แฟนกันก็นั่งแอบกันเป็นธรรมดา
แล = ดูเหมือนว่า เช่น ฟ้ามืดแบบนี้ แลว่าฝนจะตก
บาน , **เบิกบาน** = มากมาย เช่น ไม่ต้องห่วงนะ หยิบขนมกินได้เต็มทีเลยนะ ในครัวมีเบิกบานไปหมด
สำมะหรด = สับปะรด
เหี้ย = พี่ชาย อย่าเพิ่งตกใจคิดว่าใครด่า เมื่อมีคำว่าเหี้ยนำหน้าชื่อนั้นหมายถึง เรียกชื่อพี่คนนั้นมากกว่า เช่น เหี้ยแดงจะไปไหนอะ?

รู้หรือไม่?

อาหารของคนภาคตะวันออกมีความเผ็ดร้อน เพราะมีเครื่องเทศสมุนไพรที่ให้ฤทธิ์ร้อน อย่างเช่น กระวาน เครื่องเทศดาวเด่นที่ทั่วโลกใช้เพิ่มรสชาติและกลิ่นหอมของอาหาร อาหารพื้นบ้านของภาคตะวันออกมักจะมีกระวานใส่ไปด้วย โดยเฉพาะ แกงเผ็ดในเมืองไทยมีกระวานเทศ และกระวานไทย ซึ่งปลูกในเมืองไทย กระวานที่ดีที่สุดในเมืองไทยคือกระวานที่ปลูกที่จันทบุรี ซึ่งเป็นที่เดียวกับพริกไทยอินชันชื่อ ลือชา เป็นของฝากโด่งดังของเมืองจันทบุรี

พืชผักที่เป็นไม้พื้นบ้าน อย่างเช่น ใบชะมวง ไม้ต้นโตที่ใบมีรสเปรี้ยวเมื่อฉีกหรือขยี้ นอกจากจะใช้ใบสดจมน้ำพริกได้แล้ว ยังเป็นเครื่องปรุงรสสำคัญของหมูต้มใบชะมวง อาหารหลักของคนตะวันออกย่านระยอง จันทบุรี ตราดอีกด้วย





ชุมชนเก่าเล่าเรื่องราว

จุดถ่ายภาพมุมสวยที่อาสนวิหาร
พระนางมารีอานักฤษนินรมล จันทบุรี

เรื่องเล่าจากเมืองเก่า ที่เติมความสุข
ได้เสมอ ในฝั่งภาคตะวันออก มีชุมชน
หลายแห่งบอกเล่าความเป็นมาเสน่ห์
ของบ้านเก่าบ่งบอกความเก่าได้ด้วย
ตัวเอง

ชุมชนริมน้ำจันทบูร

เรือนไม้ ตึกเก่า และเรื่องเล่า คือมนต์
เสน่ห์ที่ทำให้ “ชุมชนริมน้ำจันทบูร” ไม่เคย
ร้างราผู้คน อดีตชุมชนเก่าแก่ของชาวจีน
และญวนที่อพยพมาตั้งแต่สมัยรัตนโกสินทร์
ตอนต้น เดิมโตมาเป็นศูนย์กลางการค้าขาย
สำคัญในสมัยรัชกาลที่ 5 ร่องรอยความเจริญ
รุ่งเรืองในวันนั้นยังฉายชัด ผ่านอาคารไม้ลาย
ขนมปังขิง แซมด้วยตึกเก่าสไตล์โคโลเนียล และ
บ้านแถวเรือนไม้ที่ยังคงสวยคลาสสิกไม่คลาย
ใครๆ ต้องมาเช็คอิน

มีมุมร้านเก๋ๆ อย่างร้านขายยาโบราณจังกวนอัน
ร้านขายยาจีนเก่าแก่อายุมากกว่า 100 ปี ที่
อาม่าเจ้าของร้านบอกว่าสมุนไพรรักษาของชายดี
ที่สุด เดินมากออกอากาศหน้ามิดก็มิร้านขาย
ยาต้ม ยาหม่อง เหนื่อยแล้วแวะจิบน้ำส้มมะ
ปี้ด เครื่องดื่มประจำถิ่นจันทให้คลายร้อน ก่อน
ที่จะเติมความเย็นฉ่ำด้วยไอศกรีมตราจรวด
ไอศกรีมโบราณที่คนแถวนี้ซื้อกินมาตั้งแต่รุ่น
พ่อยันลูก และถ้าเริ่มหิว รองท้องกันสักหน่อย
ด้วยขนมไข่ยายใต้ หอม นุ่ม อร่อยแบบร้อนๆ
จากเตา จากนั้นค่อยจัดหนักด้วยก๋วยเตี๋ยวกั้ง
ร้านป้าอืด อยู่ติดๆ กัน รับประกันความอร่อย
ระดับสิบดาว



โบสถ์สวยที่วัดปากน้ำเขมม จันทบุรี



อยากรู้เรื่องราวของชุมชนริมน้ำจันทบูรให้มากขึ้น ต้องแวะที่ “บ้านเลขที่ 69 ชุนอนุสรสมบัติ” บ้านเก่าแก่ที่รวบรวมประวัติของชุมชนริมน้ำจันทบูร มีภาพเก่า และข้าวของเครื่องใช้ในสมัยก่อนให้ได้ชม ก่อนกลับให้เลี้ยวเข้าตรอกข้ามฝั่งไป อาสนวิหารพระนางมารีอาปฏิสนธินิรมล โบสถ์คาทอลิกที่เก่าแก่ และสวยที่สุดในประเทศไทย ตัวโบสถ์มีลักษณะเป็นสถาปัตยกรรมตะวันตกแบบโกธิค ภายในตกแต่งด้วยกระจกสี สแตนกลาส ส่วนคนที่ไม่อยากเดินจะแค่แวะไปจิบกาแฟแล้วนั่งมองดูสายน้ำ รับรองว่าไม่ผิดหวังเพราะที่ชุมชนริมน้ำจันทบูรมีร้านกาแฟสไตล์ชิปๆ หลายร้านให้เลือกนั่งตามความชอบ

ถ่ายรูปรอบๆ ตัวโบสถ์ด้านนอกสามารถถ่ายได้ตลอดเวลา แต่ถ้าอยากเข้าไปชมด้านในจะชมได้เฉพาะวันจันทร์ – เสาร์ เวลา 8.30 น. – 12.00 น. และ 13.00 น. – 16.30 น. ส่วนวันอาทิตย์ที่โบสถ์จะมีพิธีมิสซาของชาวคริสต์คาทอลิก



รู้หรือไม่?
 ด้วยภูมิศาสตร์ที่ทำให้คนตะวันออกได้ใช้ชีวิตอยู่ริมน้ำ ไม่ว่าจะเป็นสายน้ำลำคลองหรือริมชายฝั่งทะเล บวกกับพื้นที่ที่มีเชื้อสายเป็นลูกหลานจีนจากโพ้นทะเลที่ถ่ายทอดวัฒนธรรมความเชื่อมาจากบรรพบุรุษ จึงมีสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เป็นศูนย์รวมจิตใจของชาวบ้านต่างๆ แต่นับถือ “เจ้าแม่ทับทิม” เช่นเดียวกับ เทพธิดาแห่งท้องทะเล สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ช่วยคุ้มครองยามออกเดินเรือ ไม่ว่าจะไปเที่ยวที่ใด เราจะได้กราบไหว้ศาลเจ้าแม่ทับทิมในที่ต่างๆ เสมอ

“ยมจินดา” ถนนสายแรก เมืองระยอง
 นับตั้งแต่ พระศรีสมุทรโภค (อ๋ม ยมจินดา) เจ้าเมืองระยองคนสุดท้าย ตัดถนนสายแรกขึ้นกลางเมืองระยอง นับตั้งแต่นั้นย่านการค้าของระยองก็พลิกโฉมจากที่เคยมีแม่น้ำระยองเป็นเส้นทางหลัก และ “ถนนยมจินดา” ก็กลายเป็นศูนย์กลางของเมืองที่เต็มไปด้วยตลาดสด โรงหนัง ธนาคาร รวมทั้งเป็นที่ตั้งบ้านเจ้าเมืองระยอง ต้นตระกูลยมจินดา

ทว่าภาพความรุ่งเรืองในอดีตก็ค่อยๆ จางลงเมื่อมีคนสายอื่นเกิดตามมาและความเจริญก็ย้ายไปสู่แหล่งใหม่ จนกระทั่งเทศบาลนครระยองและชาวชุมชนร่วมกันฟื้นฟูปลุกชีวิตของถนนสายนี้ขึ้นมาใหม่อีกครั้ง โดยมีศูนย์รวมอยู่ที่บ้านสัตย์อุดม บ้านเดิมของขุนศรีอุทัยเขตร (โป่ง สัตย์อุดม) เจ้าของโรงสี โรงหนัง และอู่ต่อเรือในอดีต บ้านไม้สองชั้นวันนี้ทำหน้าที่เป็นพิพิธภัณฑ์เมืองระยอง โดยกลุ่มชมรมอนุรักษ์ฟื้นฟูเมืองเก่าระยอง รวบรวมของเก่าในเมืองระยองมาจัดแสดง

ไว้ รวมทั้งภาพถ่ายขาวดำที่ทำให้นึกถึงภาพเมืองระยองในอดีตได้ไม่ยาก

ช่วงวันเสาร์-อาทิตย์ร้านรวงสองข้างทางถนนยมจินดาจะคึกคักเป็นพิเศษ รับรองว่ามาแล้วจะได้จิบกาแฟที่ร้านรายชื่อ ชิมขนมจีบไก่ หรือโรตีสัมมน และจะเดินเล่นแบบสบายๆ ในช่วงเย็นเพราะจะปิดเป็นถนนให้คนเดินตั้งแต่ 18.00-22.00 น.

เล่าขานตำนานบางพระ

ใกล้กับปากแม่น้ำตราด อดีตเส้นทางคมนาคมหลักที่ชาวเกาะจะขนมะพร้าวมาขาย ส่วนพ่อค้าชาวจีนก็ล่องเรือสำเภานำเพชรพลอยและขามกระบือเข้ามา น้ำข้ามทะเลมาขาย ขณะที่ชาวของชนพื้นเมืองของตราดจะลำเลียงไม้หอม ของป่า และสมุนไพรมาขาย ภาพความคึกคักแบบนั้นอาจไม่มีให้เห็นแล้วท่าเรือไม้แถวเก่านี้บร้อดยุคยังคงอยู่ในฐานะชุมชนการค้าเก่าของตราด โดยมีชมรมรักษึคลองบางพระ ที่ชาวชุมชนร่วมกันตั้งขึ้นเพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมดั้งเดิมไว้

ขณะที่ตลาดริมคลองมีทั้งร้านเสื้อผ้า ร้านขายยา ร้านขนมปัง ตลาดใหญ่ขายเครื่องเทศ ตลาดขวางขายสินค้าเบ็ดเตล็ด ตลาดท่าเรือจ้งเป็นจุดขนส่งสินค้า อาจเหลือเพียงบางร้านที่ยังเปิดกิจการขายมาจนถึงทุกวันนี้ไม่ย้ายไปไหน แต่มนต์เสน่ห์ของเรือนไม้แถวแบบโบราณยังคงอยู่ และบางห้องถูกแทนที่ด้วยร้านกาแฟ ร้านอาหาร และเกสต์เฮ้าส์สุดเก๋ที่บอวลไปด้วยกลิ่นอายของชุมชนเก่าแก่ และริมคลองยังมี "ศาลาท่าเสด็จ" ศาลาทำน้ำริมคลองบางพระที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ในหลวงรัชกาลที่ 5 เสด็จฯ ขึ้นจากเรือพระที่นั่ง เมื่อครั้งเสด็จ ฯ เมืองตราด

ตามตรอกซอกซอยยังมีสตรีทอาร์ตบอกเล่าเรื่องราวของคลองบางพระให้ย้อนมองภาพอดีตผ่านภาพวาดรวมทั้งยังมี "เรซิดิง กัมปอด" อาคารครึ่งตึกครึ่งไม้ 3 ชั้น หลังคาปั้นหย่า ที่เคยเป็นที่พำนักของข้าหลวงกำกับราชการชาวฝรั่งเศสในสมัยที่ตราดตกเป็นของฝรั่งเศสด้วย และทุกศุกร์-อาทิตย์แรกของเดือนมีนาคมของทุกปี จะมีการจัดงาน "เล่าขานตำนานคลองบางพระ" ชาวชุมชนบางพระจะชวนกันแต่งกายย้อนยุคเพื่อร่วมรำลึกถึงอดีตร่วมกัน



เรื่องกินของชาวตะวันออกก็สนุก ไม่แพ้ใคร ทั้งอร่อยมากมาย และมีของกินหลากหลาย แต่ละจังหวัดมีของเด็ดๆ รอให้คุณไปชิม

ชิม "ขนมแปลก" ริมคลองหนองบัว

ชุมชนเก่าแก่อายุมากกว่า 200 ปี มีบ้านเรือนเก่าบรรยายภาคให้ความรู้ลึกซึ้งย้อนยุค สีสันของที่นี่อยู่ที่รายการ "ขนมแปลก" ทั้งขนมตะลุ่ม ข้าวเกรียบอ่อน ดั่งเม น้ำอ้อย ทองม้วนอ่อน ข้าวเหนียวเผือก แดงงา ขนมติดคอ ขนมอี่ น้ำเยี่ยววัว ที่แปลกสุดและเป็นไฮไลต์ก็คือ "ขนมควยลิง" ชื่อขนมสุดล่อแหลมนี้มาจากยายลิ ชาวชุมชนหนองบัวที่ลองทำขนมชนิดนี้ให้ลูกหลาน โดยใช้แป้งข้าวเหนียวปั้นเป็นแท่งสี่เหลี่ยมวงคล้ายกับอวัยวะเพศผู้ของลิงที่เคยเห็นได้ทั่วไปบริเวณแถบคลองหนองบัว หลังจากต้มจนสุกแล้วนำมาคลุกน้ำตาล งา และมะพร้าวชูด รสชาติดีทีเดียว

Eat Yummy



นอกจากขนมแปลกแล้ว ชุมชนริมน้ำแห่งนี้ยังมีกิจกรรมเสริมให้นักท่องเที่ยวอย่างการล่องเรือชมป่าชายเลน หรือถ้ามาตอนค่ำๆ จะพาไปดูหิ่งห้อย เสร็จแล้วค่อยกลับไปพักในเมืองจันทน์เพราะหนองบัวอยู่ห่างจากตัวเมืองออกมาเพียง 10 กิโลเมตรเท่านั้น แต่หากอยากลองชิมขนมแปลกให้ครบทุกสูตรต้องมาวันเสาร์-อาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 10.00-17.00 น. สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0 3932 0317



“ท่าใหม่” ตลาดของอร่อย ค่อย ๆ ชิม

ไม่น่าเชื่อ ถนนสายเล็กๆ ในใจกลางเมือง อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี จะเป็นพิกัดที่ดึงดูดให้กับนักท่องเที่ยวสายกิน (อร่อย) เป็นอย่างมาก เริ่มจาก “ก้วยเตี่ยวหมูเลียง ป้าตืด” ที่อร่อยข้ามรุ่น คือกินกันมาตั้งแต่รุ่นพ่อรุ่นแม่ ทุกวันนี้ลูกหลานก็ยังอุดหนุนกันต่อไป กินก้วยเตี่ยวหมูเลียงแล้วต้องปิดท้ายด้วยน้ำส้มมะปืด ก่อนที่จะเดินไปอีกนิด ไปกิน “ก้วยเตี่ยวท่าใหม่” ร้านบะหมี่ไข่ทำเอง เส้นนุ่ม มากับหมูสับชิ้นใหญ่ ใส่เครื่องเต็มชาม รสชาติดี ความอร่อยที่ขายมาหลายสิบปีคือสิ่งยืนยัน และก่อนกลับ เวะซื้อ “ทองม้วนป่าไผ่” มีทั้งทองพับ ทองแผ่น และทองม้วนสด กินเป็นของหวานปิดท้าย



ก้วยเตี่ยวหมูเลียง

ก้วยเตี่ยวประจำถิ่นของคนเมืองจันทและตราด คำว่า “เลียง” นั้นหมายถึง การตำหรือโขลกเครื่องแกง เหมือนเวลาที่ทำแกงเลียงก็ต้องมีเครื่องโขลกผสมเครื่องเทศต่างๆ ก้วยเตี่ยวหมูเลียงที่เข่นกัน มีทั้งซ่า ตะไคร้ กระเทียม และพิเศษที่สุด คือ “เร่วหอม” พืชตระกูลข่า ที่มีปลูกเฉพาะในแถบนี้ ใส่โขลกลงในเครื่อง ต้มในน้ำซุปลให้กลิ่นหอมโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของก้วยเตี่ยวหมูเลียง

นอกจากนั้นเครื่องปรุงของก้วยเตี่ยวหมูเลียงจะพิเศษกว่าก้วยเตี่ยวโต เพราะไม่ใช่ “น้ำตาลทราย” แต่ใช้ “น้ำอ้อย” น้ำตาลประจำท้องถิ่นเมืองจันทให้รสหวานนุ่มๆ ละมุน ไม่หวานบาดคอ เต็มกับ “น้ำส้มพริกตำ” ทำจากพริกขี้หนูตำผสมน้ำส้มสายชู ให้รสเผ็ดปนเปรี้ยว แซ่บแบบร้อนคอดีนัก

ว่าด้วยเรื่องกิน ที่ต้องชิมให้ได้



น้ำมะปืด

ส้มมะปืด ก็คือส้มจัด ส้มผลเล็กๆ ที่ให้รสเปรี้ยวปรืด หวานตาหิย หยิบผลสดๆ มาคั้นเป็นน้ำมะปืด สดชื่น ตาโต เป็นเครื่องดื่มดาวเด่นประจำถิ่นเมืองจันทบุรี ไปเที่ยวเมืองจันทต้องชิมให้ได้ แล้วจะติดใจ

ขนม نیمناول

ชื่อละมุนเบาๆ นี้ บอบบางพอกๆ กับเนื้อขนม ที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้าคั่วไฟพอหอม นำมาไม่ มานวดแผ่เป็นแผ่นบางๆ ห่อไส้ มะพร้าวคดลูกเกลือ เวลากัดทุกคำจะได้รสหอมหวาน กลมกล่อม เป็นขนมที่หากินได้ตั้งแต่ระยอง จันทบุรี และตราด เรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “ขนมบอบแบบ” ได้ยินแล้วบอบบ้าง บอบบาง



แกงหมูชะมวง

อาหารขึ้นชื่อประจำถิ่นของระยอง จันทบุรี และตราด ที่ขึ้นตอนการปรุงไม่ธรรมดา ต้องใช้เวลาหลายชั่วโมง กว่าจะเผาเครื่องปรุง อย่างกะปิ ตะไคร้หอม มาผัดจนหอมกรุ่น แล้วค่อยๆ ใส่หมูลงเคี่ยวกับน้ำตาลปีบ จนสุก หอม ใ้ใบชะมวง ต้นไม้พื้นบ้าน ที่มีใบออกรสเปรี้ยว ฉีกหรือหั่นเพื่อให้ออกเปรี้ยวมากยิ่งขึ้น ค่อยๆ ตุ่นจนเข้าเนื้อ เก็บไว้กินได้หลายวัน มักจะทำเป็นอาหารจานเด่น เวลามีงานใหญ่ของบ้าน ไม่ว่าจะขึ้นบ้านใหม่ งานบวช หรืองานแต่ง



ขนมบันดึก

ขนมแป้งเหนียวสีเขียว ราดด้วยน้ำเชื่อม โรยตัวปน ตบท้ายด้วยกะทิหวานมันอีกที ขนมท้องถิ่นหาชิมได้เฉพาะที่เมืองตราด แต่คาดกันว่าน่าจะได้รับอิทธิพลมาจากขนมเวียดนาม ตามที่มีชาวเวียดนามอพยพเข้ามาอยู่ในย่านจังหวัดตราด ที่เข้ามาอยู่แล้วนำขนม ของกิน ความเป็นอยู่เข้ามาด้วย



ข้าวคลุกน้ำพริกเกลือ

อาหารจานเด็ดที่ทำได้ง่ายแต่อร่อยหนัก เพราะแค่มี “น้ำพริกเกลือ” รสดี หรือน้ำจิ้มซีฟู้ดที่คนกรุงคุ้นเคยนั่นล่ะ มาคลุกกับข้าวสวยร้อนๆ และโปะด้วยกุ้ง กุ้ง หมี่กลวก แค่นั้นก็อร่อยเหาะแล้ว

ผักกระเฉดชะลูดน้ำ

ชั้นกว่าของผักกระเฉด เมื่อกลายเป็นผักกระเฉดที่ไม่มีนม (ฟองสีขาวที่หุ้มลำต้นเพื่อช่วยพยุงตัวในการลอยน้ำ) ไม่ใช่เรื่องของกรการกลายพันธุ์ แต่คือการเรียนรู้ ตัดแปลงจากธรรมชาติ เริ่มจากเหตุการณ์น้ำท่วมแปลงกระเฉด ที่ลั้งสมเป็นเวลานาน น้ำก็ยังไม่ลด ผักกระเฉดก็เริ่มสลัดนม จนนมที่หลุดออก ลำต้นมีข้อปล้องที่ยาว ผอมชะลูดขึ้น เมื่อนำมาทำอาหาร จะได้รสชาติ กรอบอร่อย ได้กินแล้วติดใจ จึงกลายเป็นเคล็ดลับภูมิปัญญา เลี้ยงกระเฉดชะลูดน้ำจากนั้นเป็นต้นมา ถ้าอยากลองชิม ต้องไปที่อำเภอภินทรบุรี จังหวัดปราชินบุรีเท่านั้น

รู้หรือไม่ว่า?

“ใบกระชับ” ผักประจำบ้านคนระยองตามการออกเสียงของคนระยองจะเป็น “กระอับ” วัชพืชตามท้องนาที่เคยถอนทิ้ง คล้ายต้นกานตะอินอ่อน หวานกรอบ กลายเป็นผักพื้นบ้านที่คนระยองนิยมกิน ใส่ได้หลายเมนูไม่ว่าจะเป็นแกงส้มผักกระชับ ยำผักกระชับ หรือกินคู่กับผัดไทยก็ได้ หากินได้ที่ ทางเกวียน (บ้านทะเลน้อย) ตำบลพังราด ตำบลคลองปูน ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง



ปาท่องโก๋จิ้มน้ำจิ้ม

มือเข้าของคนจีนและตราด มองเผินๆ อาจจะดูเพลินๆ กินกาแพ่คู่กับปาท่องโก๋ หรือ “อี่จาก๊วย” ทั่วไปๆ แต่นอกจากแป้งทอดขาคูที่เราคุ้นเคย หากินได้ทั่วประเทศแล้วนั้น ปาท่องโก๋แถวนี้มีดีเทลมากกว่านั้น เพราะจะกินกับน้ำจิ้ม ที่ทำจากน้ำเชื่อมผสมน้ำส้มสายชู ใส่กระเทียม ใส่พริก ใส่เกลือเล็กน้อย รสชาติหวานๆ เปรี้ยว เค็ม มัน ครบครัน



รู้หรือไม่ว่า?

“กินอาหารทะเลที่จันทบุรีและตราด ถ้าร้องหาน้ำจิ้มซีฟู้ดอาจจะไม่ได้” เพราะคนแถวนี้ไม่ได้เรียกน้ำจิ้มซีฟู้ด แต่ให้เรียกหา “น้ำพริกเกลือ” เพราะนั่นคือสิ่งเดียวกับ พริกขี้หนูสด ตำกับกระเทียม บับมะนาว เหยาะน้ำปลา จะได้น้ำจิ้มรสแซ่บกับอาหารทะเล

