



good eats guide

พืททยา+ระยอง บางแล่น

คู่มือกินอร่อยสำหรับนักท่องเทียว
ที่ชอบกินอาหารทะเล

พืททยา+ระยอง+บางแล่น



บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด
320 ซอยลาดพร้าว 94 (ทาวน อิน ทาวน)
แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กทม. 10310
โทร. 0-2934-4413 ต่อ 102-110
แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415
e-mail : marketing@sangdad.com
www.sangdad.com

180.-

ISBN 978-974-30-3272-1



แสงแดด



good eats guide

คู่มือกินอร่อย

พัทลุง+ระยอง+บางแสน

สำนักพิมพ์แสงแดด







คู่มือกินอร่อย
พื้ทยา+ระยอง+บางแสน

บรรณาธิการชุดหนังสือ ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์
บรรณาธิการที่ปรึกษา ศิริลักษณ์ รอดยั้งด์
บรรณาธิการเล่ม เอื้องอริน สายจันทร์
กองนักชิม เยาวภา ขวัญดุษฐ์,
สมพร คารมย์, พรรณรวี ชัยอินคำ, สิริวิรัช บางสุด

ISBN 978-974-30-3272-1

พิมพ์ครั้งที่ 1 ตุลาคม 2551

จำนวนพิมพ์ 3,000 เล่ม

ราคา 180 บาท

สงวนลิขสิทธิ์เรื่องและภาพโดย © บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด
320 ลาดพร้าว 94 (ทาวน์ อิน ทาวน์) แขวง/เขตวังทองหลาง กทม. 10310
www.sangdad.com

บรรณาธิการสำนักพิมพ์ น่าน หงษ์วิวัฒน์
บรรณาธิการศิลป์ สามารถ สุดโต ศิลปกรรม พิณศักดิ์ แก้วใหญ่
ภาพ สุจินต์ บัวเพ็ญ, รัฐพล จันทรีโสภา
ฝ่ายเตรียมภาพ ทองพูน มาลาศรี, อรุณลักษณ์ เมื่อนพินิจ, ประนอม กรองสี
พิสูจน์อักษร วัลยา ทับทิมศรี

จัดจำหน่ายโดย บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด
320 ลาดพร้าว 94 (ทาวน์ อิน ทาวน์) แขวง/เขตวังทองหลาง กทม. 10310
โทร. 0-2934-4414 ต่อ 102-110 แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415
e-mail : marketing@sangdad.com

ฝ่ายบรรณาธิการสำนักพิมพ์
โทร. 0-2934-4414 ต่อ 404-405 แฟกซ์ 0-2538-7576
e-mail : sdbooks@sangdad.com

คุยกันก่อนไปกินอร่อย

คู่มือกินอร่อยเล่มนี้เป็นการรวบรวมร้านอาหารอร่อยสำหรับผู้ชอบกินอาหารทะเล ตามเส้นทางท่องเที่ยวภาคตะวันออก ที่กินและแหล่งท่องเที่ยวเด่นๆอยู่ที่บางแสน พัทยา สัตหีบ และระยอง การเดินทางจากกรุงเทพฯใช้ถนนสายบางนา-ตราด (ทางหลวงหมายเลข 34) จากบางนาเข้าสู่ย่านบางพลี ผ่านแม่น้ำบางปะกง แล้วเข้าถนนสุขุมวิท (ทางหลวงหมายเลข 3) ไปยังตัวอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ไปตามเส้นทางนี้จะผ่านบางแสน ศรีราชา พัทยา จนถึงสัตหีบ การเดินทางไปจังหวัดระยองสามารถใช้ได้ 2 เส้นทางคือ ทางหลวงหมายเลข 36 จากพัทยา และถนนสุขุมวิท (ทางหลวงหมายเลข 3)

ในส่วนของร้านแนะนำ หากเป็นร้านที่มีอาหารหลายอย่างจะมีการประเมินราคาต่อหัว โดยเฉลี่ยจากราคาอาหารโดยรวมของร้าน แต่ละร้านคัดสรรมาอย่างดีจากการชิมโดยทีมงานนิตยสารครัว โดยแบ่งระดับความอร่อยเป็น 3 ระดับ ตั้งแต่ 3 ถึง 5 ดาว

สารบัญ

พื้ทยา-สั้ตหึบ	8	ระยอง	56
ที่เท็ยว	20	ที่เท็ยว	68
จานเด้น	26	จานเด้น	76
ร้านแนะนำ-พื้ทยา		ร้านแนะนำ-ระยอง	
เอ้ อร้อย	34	นายฮ็อก	86
มูมอร้อย (นาเกลลือ)	35	เทอรา คอตต้า (Terra Cotta)	87
เซลล์ ดั้งเก	36	ป.แกงป่า	88
สั้มดำปูม้าป่าประไพ	37	ครั้วซ่อมะกอก	89
เจ้จุก (สาขา 1)	38	ขนมหวานเจ้ตุ้ม	90
ซ้าวตั้มปลาเกาะสั้ซัง	39	ซ้าวแกงเจ้สมบัตึ	91
กั้วยเต็ยวปลาป่าหนึ่ง	40	บ้านครุหุม	92
แดง-ดำ	41	ราย็อง	93
เล็อดหุมคุณศรั	42	กาแพ้โบราณป่ากลม	94
คั้งซึ้ฟู้ด	43	ผั้ดไทยบ้านค้าย	95
The Grill House	44	กั้วยเต็ยวปลาอินทรีเจ้จั้ม	96
สุ้ดทางรั้ก	45	กั้วยเต็ยวดั้งเก	97
ร้านแนะนำ-สั้ตหึบ		แหลมเจริญซึ้ฟู้ด	98
เจ้ตุ้ม ซึ้ฟู้ด	48	บ้านลึ้มลั้น	99
ภั้ตตาคารเร็อนทะเลบางเสร์	49	ครั้วสมใจ	100
เร็อนลั้กประคู้	50	ครั้วเย็นนา	101
คุณแต่้ว เตยงาม	51		
ครั้วป่าใจ	52		
ห็องอาหารม้า่น้ำ	53		
ครั้วสมุทร (ริมทะเล)	54		



ตำนานป่า	102	ครัวยายชิ้น	140
บ้านระเบียงไม้	103	ข้าวต้มยีนดี	141
ผัดไทยคุณไกร	104	ข้าวต้มปลาเจ้หนับ	142
อัคร์ทอง	105	เรือนอาหารทะเลทอง	143
ครัวแกงเผ็ด	106	ครัวเจ้นอง	144
พรชัยโภชนา	107	บ้านมณี	145
ข้าวมันกั้ง ข้าวมันทะเล เจ้ม่วย	108	มงคลฟาร์ม	146
สับปะรดกวนกะทิคุณละออ	109	ข้าวต้มโองังจีบจ้อย	147
ซุ้มหญ้าคา	110	แม่บุญช่วย	148
สวนย่าสน	111	ย่าแม่วิว	149
บางแสน	112	เอ้ เกาเหลาหมูตุ๋น	150
ที่เที่ยว	124	ครัวดาบจาด	151
งานเด่น	128	จรินทร์ หนองมน	152
ร้านแนะนำ-บางแสน	128	ครัวปลาทุ (ทิดอ้วน)	153
หมูสะเต๊ะพอลโล	136	ร้านแนะนำ-ศรีราชา	
ต้มเลือดหมูตลาดล่าง	137	ครัวตาผวน	156
ขนมไข่โบราณ	138	ป้า เจ้าเก่านาเกลือ	157
ก๋วยเตี๋ยวเจ้าอรรมณ์	139	นาวาชายหาด	158
		ป้าหวาน	159





พัทยา-สัตหีบ

พัทยาคือเมืองท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงระดับโลก คลาคล่ำไปด้วยนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและโดยเฉพาะชาวต่างชาติจากทั่วทุกสารทิศ ที่เดินทางมายังสถานตากอากาศชายทะเลและเมืองท่องเที่ยวเต็มรูปแบบแห่งนี้ เพื่อพบกับความบันเทิงเร้าใจในเมืองแห่งสีสันที่ไม่เคยหลับใหลแม้ในยามราตรี



ชื่อ “พัทยา” มีที่มาจากเมื่อครั้งก่อนที่ประเทศไทยจะเสียกรุงศรีอยุธยาให้แก่พม่าในปี พ.ศ.2310 พระเจ้าตากสินมหาราชซึ่งขณะนั้นดำรงตำแหน่งเป็นพระยาวชิรปราการ เจ้าเมืองกำแพงเพชร ทรงถอยทัพทหารจากอยุธยามาทางหัวเมืองตะวันออกเพื่อตั้งทัพใหม่ โดยเดินทัพผ่านเมืองชลบุรีและได้หยุดพักแรมเป็นระยะๆ ที่วัดใหญ่อินทาราม และที่บ้านหนองไผ่ ตำบลนาเกลือ แขวงเมืองบางละมุง ซึ่งต่อมาชาวบ้านเรียกบริเวณนี้ว่า “ทัพพระยา” แล้วเรียกใหม่ว่า “ทัพทยา” และเปลี่ยนมาเป็น “พัทยา” ในที่สุด ที่มาอีกประการของชื่อนั้นคือพื้นที่นี้มี “ลมพัทยา” ซึ่งเป็นลมทะเลในต้นฤดูฝนที่พัดจากทิศตะวันตกเฉียงใต้ไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือ

พัทยาเริ่มมีชื่อเสียงมากช่วงสงครามเวียดนาม ในปี พ.ศ.2504 เมื่อกองทัพอเมริกาเข้ามาตั้งฐานทัพในประเทศไทยอยู่ที่จังหวัดนครราชสีมา ที่อุตะเถา อำเภอสรีราชา และที่ฐานทัพเรือ สัตหีบ ยามว่างเว้นจากศึกสงคราม เหล่าทหารอเมริกันได้มาพักผ่อนตากอากาศที่พัทยา โดยเช่าบ้านพักของพระยาสุนทร จากนั้นก็บอกรถกันปากต่อปากถึงชายหาดที่งดงาม น้ำทะเลใส หาดทรายสีขาวละเอียด นี่เองเป็นจุดเริ่มต้นให้ผู้คนทั่วโลกรู้จักและหลงใหลมาท่องเที่ยวยังพัทยา



ภาพจากซ้าย : ทัพพระยา เมื่อปี พ.ศ.2495, กิจกรรมกีฬาทางน้ำ



ภาพจากซ้ายบนตามเข็มนาฬิกา : วอล์กิ้งสตรีท, เดินช้อปปิ้งยามค่ำคืน, เมืองพัทยามองจากมุมสูง

จากหมู่บ้านชายทะเลอันเจียบสงบ เริ่มเปลี่ยนไปเมื่อความเจริญเข้ามาสู่พัทยา ดึกสูงใหญ่ผุดขึ้นราวกับดอกเห็ด ธุรกิจท่องเที่ยวพัฒนาขึ้นมาก และแตกสาขาออกไปอย่างกว้างขวาง มีทั้งโรงแรม คอนโดมิเนียม รีสอร์ท ร้านค้า ร้านอาหาร บริษัททัวร์ บริษัทรถเช่า สถานที่ท่องเที่ยว สถานบันเทิง และกิจกรรมกีฬาหลากหลายรูปแบบ เพื่ออำนวยความสะดวกและตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว พัทยากลายเป็นศูนย์กลางแห่งความเจริญทางวัตถุอย่างครบครัน และด้วยความสะดวกสบายเช่นนี้ คนมีฐานะดีหลายคนจึงซื้อคอนโดมิเนียมหรือปลูกบ้านพักตากอากาศไว้ที่พัทยาสำหรับเดินทางมาพักผ่อนในวันหยุดสุดสัปดาห์



ชายหาดพัทยาห้อมล้อมด้วยอาคารมากมาย

พัทยาเจริญเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว ทั้งทางด้านเศรษฐกิจและสังคม มีผู้อยู่อาศัยกันอย่างหนาแน่น อีกทั้งผู้คนจากต่างถิ่นที่สลับสับเปลี่ยนหมุนเวียนมาเที่ยวกันอย่างไม่ขาดสาย ในปี พ.ศ.2521 ทางราชการจึงตั้งให้ “เมืองพัทยา” เป็นเขตปกครองพิเศษ เทียบเท่าเทศบาลนคร โดยแบ่งออกเป็น 4 ส่วน คือ พัทยาเหนือ พัทยากลาง พัทยาใต้ และหาดจอมเทียน

กิจกรรมที่ช่วยโปรโมตให้เมืองพัทยาดังขึ้นอีกคือ เทศกาลดนตรี พัทยา หรือ Pattaya Music Festival ซึ่งจัดขึ้นเป็นประจำทุกปีในเดือนมีนาคม โดยเริ่มครั้งแรกเมื่อ พ.ศ.2545 เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการแสดงดนตรีของกลุ่มนักร้อง นักดนตรี ทั้งไทยและต่างประเทศ และเพื่อยกระดับงานขึ้นสู่สากล จึงได้เปลี่ยนชื่อมาเป็น Pattaya International Music Festival ซึ่งก็ดึงดูดนักท่องเที่ยวได้มากมาย

เมื่อหมู่บ้านชาวประมงแปรสภาพไปสู่เมืองท่องเที่ยวเต็มรูปแบบ การประมงพื้นบ้านจึงหลงเหลือน้อยมากที่แควนาเกลือเท่านั้น อ่าวนาเกลืออยู่เหนืออ่าวพัทยา บริเวณนี้เป็นแหล่งชุมชนท้องถิ่นของพัทยามาก่อน อาชีพหลักของคนแถบนี้คือ การทำนาเกลือและการประมง ชาวบ้านจะออกเรือประมงหาปลากันทุกค่ำคืน พอรุ่งเช้าก็นำกุ้งหอยปูปลาที่จับได้มาขายที่สะพานปลา นาเกลือ ซึ่งเป็นแหล่งซื้อขายอาหารทะเลแหล่งใหญ่ที่สุดของพัทยา แต่เนื่องจากปริมาณไม่พอกับความต้องการของผู้ซื้อ ร้านอาหารทะเลต่างๆจึงต้องสั่งของทะเลจากพื้นที่อื่นมาขายด้วย เช่น บ้านอำเภอและบางเสร่ หมู่บ้านชาวประมงเก่าแก่ของชลบุรี จากจังหวัดระยอง ตรวด จันทบุรี หรือกระทั่งจากทางภาคใต้ของไทยในทะเลอันดามัน

ธุรกิจอย่างหนึ่งที่เฟื่องฟูอยู่คู่กับนักท่องเที่ยวมาตลอดนั่นคือ ธุรกิจร้านอาหารทะเล ร้านอาหารทะเลที่พัทยามีหลายระดับ ตั้งแต่ร้านเล็กๆธรรมดาเน้นฝีมือคนปรุงเป็นหลัก ขยับขึ้นมาเป็นร้านกว้างขวางรองรับลูกค้าได้เยอะ บรรยากาศดี ไปจนร้านใหญ่โตหรูหรา ตกแต่งสวยงาม

ภาพจากซ้ายบนตามเข็มนาฬิกา : อาหารทะเลสดๆ, ปลาอินทรี, เรือประมง



เนื่องจากเป็นแหล่งท่องเที่ยวนานาชาติ นักท่องเที่ยวจากหลายชาติหลายภาษาและหลายระดับชั้นจึงมารวมตัวกันที่นี่ ร้านอาหารต่างๆจึงสรรหากุ้งหอยปูปลานานาชนิดมาบริการลูกค้าให้ได้เลือกกันตามชอบกิน เรียกว่ามีเกือบทุกชนิดของอาหารทะเลก็ได้ ทั้งแบบพื้นๆ เช่น ปลาอินทรี ปลากระพง ปลาเก๋า ปูม้า ปูทะเล กุ้งแชบ๊วย ปลาหมึกกล้วย หอยแมลงภู่ หอยลาย หอยนางรม ฯลฯ จนถึงของดีของหายากราคาแพงที่ดึงดูดลูกค้าให้เข้าร้านอย่าง กุ้งมังกร กุ้งหิน ปลาเต่าเตี้ย ปลากุสลาด ปลาฉลาม กุ้งแก้ว กุ้งกระดาน หอยดัลล์ หอยเชลล์ เป็นต้น เรียกว่ายิ่งแปลกยิ่งใหม่เท่าไร เหล่านักเที่ยวนักกินทั้งหลายก็ยิ่งอยากลิ้มลอง สนนราคาอาหารทะเลที่พัทยาก็ยิ่งสูงกว่าที่อื่น เนื่องจากร้านอาหารมุ่งบริการนักท่องเที่ยวทั้งไทยและเทศเป็นสำคัญ ตำรับและรสชาติอาหารทะเลที่เมืองพัทยาก็เป็นแบบทั่วไป ไม่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว แต่เน้นที่ความสดหวานตามธรรมชาติของอาหารทะเลเป็นหลัก



ภาพจากซ้ายบนตามเข็มนาฬิกา : กุ้งมังกร, ท่าเรือพัทยาใต้, ป่อออกซิเจนแช่อาหารทะเลเป็นๆ