

8. พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ.2511 ถึง 2548
9. พระราชบัญญัติคุ้มครองและส่งเสริมภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทยพ.ศ.2542
10. พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 และ 2541
11. พระราชบัญญัติการรถไฟแห่งประเทศไทย พ.ศ.2494 ถึง 2543
12. พระราชบัญญัติการขนส่งทางบก พ.ศ.2522 ถึง 2546
13. พระราชบัญญัติจราจรทางบก พ.ศ.2522 ถึง 2546
14. พระราชบัญญัติรถยนต์ พ.ศ.2522 ถึง 2547
15. กฎหมายว่าด้วยทางหลวงตามประกาศคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 259 ลงวันที่28 พฤศจิกายน พ.ศ.2515
16. พระราชบัญญัติการทำเรือแห่งประเทศไทยพ.ศ.2494 ถึง 2543
17. พระราชบัญญัติการเดินเรือในน่านน้ำไทย พ.ศ.2456 ถึง 2540
18. ประกาศคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 68 ลงวันที่ 3 มกราคม พ.ศ.2515
19. พระราชบัญญัติเรือไทย พ.ศ.2481 ถึง 2540
20. พระราชบัญญัติป้องกันเรือโดนกัน พ.ศ.2522
21. พระราชบัญญัติการเดินอากาศ พ.ศ.2497 ถึง 2542
22. พระราชบัญญัติการทำอากาศยานแห่งประเทศไทย พ.ศ.2522 ถึง 2538



ย้อนเสน့်... TA LAT PHU CORONICLE ตลาดพลู

เวลา 09.00-17.00 น. ณ บริเวณตลาดพลู



17 พฤษภาคม 2557



ยลเสน่ห์...

TA LAT PHLU CORONICLE

ตลาดพลู

เวลา 09.00-17.00 ณ เมกาสทูด

SoA

PMU

SoA

ยลเสน่ห์....ตลาดพลู

วันเสาร์ที่ 17 พฤษภาคม 2557

เวลา 09.00-16.00 น. ณ สี่แยกตลาดพลู (ใต้สะพาน)

เวลา	รายละเอียด
09.00 - 16.00 น.	- นิทรรศการนำเสนองานวิจัย โครงการนำร่อง (ยลเสน่ห์....ตลาดพลู) - งานอาหารอร่อย ของดีตลาดพลู
09.00 – 11.30 น.	- กิจกรรมเดินศึกษาเส้นทางวัฒนธรรม - กิจกรรมขี่จักรยาน “ปั่นรอบย่านตลาดพลู” (โครงการหนูน้อยนำเที่ยวฯ ประกอบไปด้วยสถานที่สำคัญ 5 แห่งคือ ตลาดพลู, ร้านหมี่กรอบ ร.5, วัดอินทาราม, วัดราชคฤห์ และ วัดโพธิ์นิมิตร)
11.30 – 13.30 น.	พักผ่อนตามอัธยาศัย - บุธอาหารอร่อย ของดีตลาดพลู รอบๆ บริเวณงาน - เดินตามแผนที่ หาดูอาหาร คาว/หวาน ของดีตลาดพลู
13.30 – 16.00 น.	พิธีการบนเวที - มอบใบประกาศนียบัตร “โครงการหนูน้อยนำเที่ยวฯ” โดยผู้อำนวยการเขตธนบุรี และคณบดี คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มจร. - มอบชุดอุปกรณ์เครื่องเขียน แก่เด็กนักเรียน “โครงการหนูน้อยนำเที่ยวฯ” โดยคุณชวลิต รัตนศิลปกร - มอบภาพเขียน “เสน่ห์...เรือนไม้งาม ตลาดพลู Architecture and Aesthetic” โดยผู้อำนวยการเขตธนบุรี

** รายละเอียดกิจกรรม อาจมีการปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม **

หมายเหตุ

สำหรับท่านใดที่สนใจเข้าร่วมกิจกรรมเดินศึกษาเส้นทางวัฒนธรรม กับหนูน้อยนำเที่ยว ยลเสน่ห์....ตลาดพลู ให้มายังจุดนัดพบตรงบริเวณกองอำนวยการ (สี่แยกตลาดพลู) เวลา 09.00 น.

สำหรับกิจกรรมขี่จักรยาน อ.วรสิทธิ์ จะนำทีมขี่จักรยานมาจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี และมาถึงตรงจุดกองอำนวยการ (สี่แยกตลาดพลู) ประมาณ 09.00 น. ซึ่งท่านใดที่สนใจร่วมปั่นรอบย่านตลาดพลูสามารถขี่จักรยานของท่านเองมารวมกันที่จุดนัดพบนี้ได้ เวลา 09.00 น.



2-3/17 พฤษภาคม 2557 หนูน้อยนำชม ยลเสน่ห์...ตลาดพลู

โครงการศึกษาสิ่งแวดล้อมทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิตชุมชนผ่านนิทรรศการ

ชุมชนบริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยาตลาดเก่าสี่คนบุรี

กรมศิลปากร จังหวัดสมุทรสาคร – จังหวัดนนทบุรี



Don't Be Shy
Tell Them Why
They Can't Miss It

KM
ON

FOCUS

โครงการศึกษาสิ่งแวดล้อมทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิตชุมชนผ่านนิทรรศการ
ชุมชนบริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยาตลาดเก่าสี่คนบุรี
กรมศิลปากร จังหวัดสมุทรสาคร – จังหวัดนนทบุรี
วันที่ 2-3 พฤษภาคม 2557
เวลา 09.00-16.00 น.
ณ พิพิธภัณฑ์ชุมชนวัดอัมพวัน
วัดอัมพวัน ต.อัมพวัน อ.อัมพวัน จ.นนทบุรี

หลักสูตรยุวมัคคุเทศก์ ย่านตลาดพลูเขตธนบุรี

วันที่ 2-3 พฤษภาคม 2557

วันศุกร์ที่ 2 พฤษภาคม 2557

ช่วงเช้า

8.30น.-10.00น. ประวัติศาสตร์และพัฒนาการ ของกรุงเทพฯ

10.15น.-12.00น. ถิ่นฐานย่านตลาดพลู สิ่งสำคัญและประวัติศาสตร์ท้องถิ่น

รับประทานอาหารกลางวัน

ช่วงบ่าย

13.00น.- 15.30น. ลงพื้นที่ทัศนศึกษาแหล่งมรดกทางวัฒนธรรมในย่านตลาดพลู – เริ่มตั้งแต่ คลองบางหลวง – วัดอินทาราม – ตลาดวัดกลาง – วัดจันทาราม – ร้านขายยาโบราณอินทรีโอสถ – วัดราชคฤห์ – ร้านหมี่กรอบจีนหลี

วันเสาร์ที่ 3 พฤษภาคม 2557

ช่วงเช้า

8.30น.-10.00น. ทดสอบความรู้ ทดลองฝึกพูดตามหลักการเป็นยุวมัคคุเทศก์ (ในห้อง)

10.15น.-12.00น. ลงพื้นที่ทดลองพูดแนะนำในรูปแบบมัคคุเทศก์น้อย หาจุดบกพร่องและแก้ไข

รับประทานอาหารกลางวัน

ช่วงบ่าย

13.00น.- 15.30น. ลงพื้นที่แหล่งทัศนศึกษาในย่านตลาดพลูทดลองปฏิบัติจริงและประจำจุด – เริ่มตั้งแต่ คลองบางหลวง – วัดอินทาราม – ตลาดวัดกลาง – วัดจันทาราม – ร้านขายยาโบราณอินทรีโอสถ – วัด ชคฤห์ – ร้านหมี่กรอบจีนหลี

วิทยากรให้ความรู้

วันที่ 2 พ.ค. 57 นายณพัตยศ เอมะสิทธิ์ นายธนาท ภูมิรัช

วันที่ 3 พ.ค. 57 นายไพศาล อินจันทร์ นายอนุสรณ์ กริมิ



(ร่าง)

คู่มือการบริหารจัดการ การท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรม
ย่านเมืองเก่าในชุมชนบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยาสายเก่าฝั่งธนบุรี
กรณีศึกษา : พื้นที่ตลาดพลู-วัดโพธิ์นิมิตร



โครงการศึกษาวิจัยการบริหารจัดการ การท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรม
ย่านเมืองเก่าในชุมชนบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยาสายเก่าฝั่งธนบุรี
กรณีศึกษา : พื้นที่ตลาดพลู-วัดโพธิ์นิมิตร

โดย ดร.บุษเกตน์ อินทรปาสาน และคณะ
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี



(ร่าง)

คู่มือการบริหารจัดการการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรม
ย่านเมืองเก่าในชุมชนบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยาสายเก่าฝั่งธนบุรี
กรณีศึกษา : พื้นที่ตลาดพลู-วัดโพธิ์นิมิตร

โครงการวิจัย

โครงการศึกษาวิจัยการบริหารจัดการการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรม
ย่านเมืองเก่าในชุมชนบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยาสายเก่าฝั่งธนบุรี:
กรณีศึกษาพื้นที่ตลาดพลู - วัดโพธิ์นิมิตร

โดย

ดร.บุษเกตน์ อินทรปาสาน และคณะ

หัวหน้าโครงการย่อย 2

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

49 ซ.เทียนทะเล 25 ถ.บางขุนเทียน-ชายทะเล

แขวงท่าข้าม เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150

โทร. 02-470-7888

คำนำ

โครงการนี้ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนวิจัย (สกว.) และสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ชุดโครงการวิจัยยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวและบริการ ประกอบด้วย แผนโครงการวิจัยหลักและโครงการวิจัยย่อย 1 และ 2 ดังนี้

1. โครงการวิจัยแผนหลัก เรื่อง โครงการศึกษาศักยภาพการเป็นแหล่งท่องเที่ยววัฒนธรรมย่านเมืองเก่าในชุมชนบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยาสายเก่าฝั่งธนบุรี: กรณีศึกษาพื้นที่ตลาดพลู-วัดโพธิ์นิมิตร
2. โครงการย่อย 1 เรื่อง โครงการวิจัยเพื่อศึกษาและสำรวจภูมิทัศน์วัฒนธรรมของย่านเมืองเก่าในชุมชนบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยาสายเก่าฝั่งธนบุรี: กรณีศึกษาพื้นที่ตลาดพลู-วัดโพธิ์นิมิตร
3. โครงการย่อย 2 เรื่อง โครงการวิจัยการจัดการการท่องเที่ยวสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรมย่านเมืองเก่าในชุมชนบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยาสายเก่าฝั่งธนบุรี: กรณีศึกษาพื้นที่ตลาดพลู-วัดโพธิ์นิมิตร

(ร่าง) คู่มือการบริหารจัดการการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรมย่านเมืองเก่า ในชุมชนบริเวณแม่น้ำสายเก่าฝั่งธนบุรี: กรณีศึกษา พื้นที่ตลาดพลู-วัดโพธิ์นิมิตร เป็นส่วนหนึ่งของโครงการย่อย 2

(ร่าง) คู่มือเล่มนี้จัดทำขึ้นโดยเน้นประเด็นการบริหารจัดการการท่องเที่ยวสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรม การวิจัยเพื่อการปฏิบัติมาตรฐานเดียวกัน ตลอดจนแนวทางที่สามารถนำไปใช้ได้ ผู้ปฏิบัติทราบและเข้าใจว่าควรทำอะไรก่อนและหลัง เพื่อให้การปฏิบัติงานสอดคล้องกับนโยบาย แผน วิสัยทัศน์ การกิจ และเป้าหมายขององค์กร การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านธุรกิจ การบริการและการท่องเที่ยว เกิดความมั่นใจ

ในแหล่งท่องเที่ยว การท่องเที่ยวสร้างสรรค์เป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับภาคท้องถิ่นสู่ระดับชาติอย่างมหาศาล นอกจากนี้ ยังได้ระบุภาคีที่มีส่วนร่วมประกอบด้วยภาครัฐ ภาคธุรกิจเอกชน ภาคประชาชน ภาคประชาสังคม สื่อ/สื่อมวลชน นักวิชาการ/สถาบันการศึกษา สถาบันศาสนาซึ่งทั้งการบริหารจัดการและภาคีต่าง ๆ าร่วมเป็นองค์ประกอบสำคัญในการพัฒนาใด ๆ ให้เกิดความยั่งยืน

การประยุกต์ใช้แนวทางการบริหารจัดการการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรมอย่างรอบด้าน โดยยึดตามวัฒนธรรมคนในพื้นที่เป็นสำคัญ เป็นส่วนหนึ่งของการดำรงชีวิตตามวิถีชุมชนเป็นที่ตั้ง สามารถพัฒนาต่อยอดจากการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม มุ่งเน้นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น การท่องเที่ยวยังเป็นเครื่องมือในการฟื้นฟูวัฒนธรรมสู่การอนุรักษ์ การบันทึก สืบทอด เผยแพร่ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้สร้างความภาคภูมิใจ และรักษามรดกวัฒนธรรมของตนเอง เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับกิจกรรมการท่องเที่ยว เน้นให้นักท่องเที่ยวเข้ามาในพื้นที่ได้มีโอกาสสัมผัสกับมรดกวัฒนธรรมชุมชน วิถีชีวิตที่แท้จริง มีโอกาสเกิดการเรียนรู้ และได้ประสบการณ์ที่เกิดขึ้นด้านการท่องเที่ยวสร้างสรรค์ คุณค่าที่หลากหลายในทุกมิติ เช่น ประเพณี วัฒนธรรม ศาสนา สถาปัตยกรรม อาหาร เป็นต้น

สารบัญ

	บทนำ	9
1	1. นโยบายของผู้ว่ากรุงเทพมหานคร ด้านการท่องเที่ยว	10
	2. นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยว ปี 2557-2558	10
	3. เกี่ยวกับเขตนบุรี	11
	4. เรื่องเล่าตลาดพลู	11
2	ฐานข้อมูลวัฒนธรรม	13
	1. ฐานข้อมูลการท่องเที่ยวย่านตลาดพลู - วัดโพธิ์นิมิตร	13
	2. แผนที่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมย่านตลาดพลู	42
	3. กิจกรรมปฏิทินท่องเที่ยว 12 เดือน	44
3	การบริหารการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรม	47
	1. แผนการดำเนินการด้านการท่องเที่ยว	48
	2. หน้าที่และความรับผิดชอบ	63
	3. โครงสร้างองค์กร	68
	4. ตัวอย่างโครงการ	78
4	การเตรียมความพร้อม การจัดการท่องเที่ยวสร้างสรรค์	83
	1. กระบวนการของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	83
	2. ประโยชน์ของการใช้คู่มือการบริหารจัดการการท่องเที่ยวสร้างสรรค์	83
	บรรณานุกรม	87



1.บทนำ

ทรัพยากรวัฒนธรรมเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมของมนุษย์ เพราะมนุษย์เป็นผู้สร้างวัฒนธรรมขึ้นมา นิยามคำว่า “วัฒนธรรม” ได้รับการนิยามในเชิงบวก เช่น หมายถึงสิ่งที่ดีงาม สิ่งที่เจริญ คำว่าวัฒนธรรมมีที่มาจากตะวันตก โดยมีศัพท์ว่า Culture ซึ่งหมายถึง “องค์กรแห่งผลผลิตแห่งผลผลิตของสังคม” และ “Culture” ตามความหมายภาษาอังกฤษ หมายความว่า การเพาะปลูกให้งอกงาม เป็นการแสดงถึงความเจริญงอกงามซึ่งเปรียบได้กับการเพาะปลูกพันธุ์ไม้ให้งอกงาม ผลิดอก ออกผลเพื่อประโยชน์แก่มนุษย์ในอันที่จะใช้ให้เป็นประโยชน์แก่ตนเอง

ในปัจจุบัน นักวิชาการส่วนมาก โดยเฉพาะนักมนุษยวิทยา ให้นิยามว่า วัฒนธรรม หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่มนุษย์ทำขึ้น สร้างขึ้น นึกคิดขึ้น เพื่อใช้ในการดำรงอยู่สืบทอด และพัฒนาสังคมของตนเอง

วัฒนธรรม คือ วิถีชีวิต หรือดำเนินแห่งชีวิตของชุมชนหมู่หนึ่งซึ่งอยู่รวมกันในที่หนึ่งหรือประเทศหนึ่งโดยเฉพาะ ทรัพยากรวัฒนธรรม มีชื่อเรียกในภาษาอังกฤษแตกต่างกันไป เช่น สมบัติวัฒนธรรม (Cultural Property) ทรัพย์สินวัฒนธรรม (Cultural Asset) มรดกทางวัฒนธรรม (Cultural Heritage) และทรัพยากรวัฒนธรรม (Cultural Resource)

สมบัติวัฒนธรรม (Cultural Property) ทรัพย์สินส่วนตัวของคนใดคนหนึ่งที่มีอยู่ในครอบครองเท่านั้น เช่น บ้าน ที่ดิน เป็นต้น โดยเน้นที่งานด้านสถาปัตยกรรม ศิลปะ ประวัติศาสตร์ และหลักฐานโบราณคดี

ทรัพย์สินวัฒนธรรม (Cultural Asset) ทรัพย์สินต่าง ๆ มักเป็นสิ่งที่ของ หรือวัตถุที่เป็นรูปธรรมที่มีคุณค่าสามารถแลกเปลี่ยนได้ ใช้หนี้ได้ หรือมีคุณค่าทางธุรกิจ เช่น เงินตรา ที่ดิน บริษัท บัญชีธนาคาร ฯลฯ

มรดกทางวัฒนธรรม (Cultural Heritage) เป็นคำที่กำหนดโดย องค์การยูเนสโก เป็นคำที่เกิดขึ้นใหม่ ซึ่งนิยามขององค์การยูเนสโก มรดกวัฒนธรรม หมายถึง สิ่งของที่เป็นรูปธรรม เช่น โบราณสถาน แหล่งโบราณคดี งานสถาปัตยกรรม รวมทั้งสิ่งก่อสร้าง และสิ่งของที่มีขนาดเล็ก ไม่โดดเด่นดึงดูดสายตาด้วย เช่น ร่องรอยต่าง ๆ ที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ สุนทรียะ มานุษยวิทยาชาติพันธุ์วรรณา และวิทยาศาสตร์

ทรัพยากรวัฒนธรรม (Cultural Resource) มีความหมายเฉพาะที่โยงถึงทรัพยากรโบราณคดีหรือหลักฐานโบราณคดี และสถานที่ทางประวัติศาสตร์มากกว่าอย่างอื่น คำว่า “ทรัพยากรวัฒนธรรม” เป็นคำที่เกิดขึ้นใหม่ในประเทศสหรัฐอเมริกา ช่วงปลายศตวรรษที่ 19 หรือประมาณ ค.ศ. 1975

ทรัพยากรวัฒนธรรม มีความหมายกว้างมากขึ้นในแง่ของเนื้อหาที่ครอบคลุม ทั้งสิ่งที่เป็นรูปธรรมที่จับต้องได้ และนามธรรมที่ไม่สามารถจับต้องได้ รวมถึงมีนัยว่าเป็นสิ่งสามารถนำมาใช้ได้ ไม่ใช่สิ่งที่ต้องเก็บไว้ (ทั้งรูปธรรมและนามธรรม) เป็นทรัพยากรที่เป็นประโยชน์หลายประการต่อสังคม

1. นโยบายของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้านการท่องเที่ยว

กรุงเทพมหานครมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ด้วยรูปแบบต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการส่งเสริมทางตรงและทางอ้อม ผ่านหน่วยงานในสังกัด และความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง อาทิ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สมาคมผู้ประกอบการท่องเที่ยว ผ่านสื่อ หรือสิ่งก่อสร้างอื่น ๆ และการออกแบบนิทรรศการการส่งเสริมการท่องเที่ยวในประเทศภายใต้แนวคิด “กรุงเทพฯ เมืองยิ้ม” (Bangkok Smile) ใน 5 ด้าน คือ ด้านวัฒนธรรมและประเพณี ด้านอาหาร ด้านการช้อปปิ้ง ด้านสุขภาพ และด้านความคุ้มค่า ด้วยคุณภาพและบริการจัดการการท่องเที่ยวในพื้นที่กรุงเทพฯ ดังนี้

- 1 ต้มตำวัฒนธรรมล้ำค่าด้วยความเป็นเมืองหลวงของไทยมายาวนานกว่า 200 ปี เป็นจุดกำหนดของวัฒนธรรมประเพณีอันดีงามที่ยังคงคุณค่าไม่เสื่อมคลาย กรุงเทพฯจึงเต็มไปด้วยสถานที่ทางประวัติศาสตร์ที่สวยงาม ด้วยสถาปัตยกรรมอันเป็นเอกลักษณ์ซึ่งนักท่องเที่ยวต่างเฝ้ารอที่จะได้มาเยือน
- 2 ต้มตำวัฒนธรรมล้ำค่าด้วยความเป็นเมืองหลวงของไทยมายาวนานกว่า 200 ปี เป็นจุดกำหนดของวัฒนธรรมประเพณีอันดีงามที่ยังคงคุณค่าไม่เสื่อมคลาย กรุงเทพฯจึงเต็มไปด้วยสถานที่ทางประวัติศาสตร์ที่สวยงาม ด้วยสถาปัตยกรรมอันเป็นเอกลักษณ์ซึ่งนักท่องเที่ยวต่างเฝ้ารอที่จะได้มาเยือน
- 3 นมูตร้อยรสหลากหลาย อิ่มเอมกับอาหารไทย และอาหารนานาชาติรสเลิศที่ปรุงอย่างพิถีพิถันสร้างความประทับใจไม่รู้ลืมให้กับผู้ที่ได้ลิ้มลอง ทั้งกลางวัน และกลางคืน แล้วเพลิดเพลินกับการเลือกชมสินค้าถูกใจที่มีให้เลือกอย่างละลานตา ด้วยราคาสมเหตุสมผลในสวรรค์ของนักช้อปปิ้งเลือกซื้อหาได้ทั้งในห้างสรรพสินค้าชั้นนำ ร้านค้าตามท้องถนน ไปจนถึงตลาดนัดสุดสัปดาห์ และตลาดนัดยามค่ำคืน
- 4 สุขกายใจรอยยิ้มร่วมแบ่งปัน จิตใจและร่างกายที่แข็งแรงนำมาซึ่งความสุข กรุงเทพฯเป็นเมืองที่มีความพร้อมหลายด้านที่จะส่งเสริมร่างกายและจิตใจทั้งของทุกคน ไม่ว่าจะเป็นบริการทางการแพทย์ที่ทันสมัยได้มาตรฐานระดับโลก รวมไปถึงการนวดแผนไทย และสปาไทยซึ่งได้รับความนิยมอย่างกว้างขวาง และสิ่งหนึ่งที่กำลังได้รับความสนใจมากขึ้นเรื่อย ๆ คือ การฝึกสมาธิปฏิบัติธรรมที่ช่วยให้การดำเนินชีวิตมีแนวทางที่ถูกต้องมั่นคง และมีความสุข
- 5 เมืองในฝันคุณค่าการมาเยือน สิ่งหนึ่งที่ทำให้กรุงเทพฯ เป็นเมืองที่น่าท่องเที่ยวอันดับหนึ่งของโลก ก็คือความคุ้มค่าในการท่องเที่ยว ทั้งจากประสบการณ์น่าประทับใจที่ไม่เหมือนมหานครใด รวมถึงความคุ้มค่าในการใช้จ่าย ด้วยคุณภาพของสินค้าบริการและราคาที่สมเหตุสมผล

2. นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยว ปี 2557-2558

จากนโยบายของรัฐบาลที่จะให้ปี 2558 เป็นปีท่องเที่ยววิถีไทยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา จึงได้กำหนดแคมเปญให้ปี 2558 เป็น “ปีท่องเที่ยววิถีไทย” (2015 Discover Thainess) เพื่อสร้างการรับรู้ถึงภาพลักษณ์ด้านบวกจากความสงบเรียบร้อยของบ้านเมือง ความรัก ความสามัคคี ความปลอดภัย และมีมิตรไมตรีของคนไทย โดยเฉพาะความสุขความรื่นเริง ความเป็นอยู่แบบไทยที่พบเห็นได้ทุกถิ่นทั่วไทย ที่เชื่อมโยงความรู้สึกของนักท่องเที่ยวให้เข้าถึงวิถีไทย (Thainess) อันจะเป็นการดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน ควบคู่กับการกระตุ้นให้เกิดบรรยากาศการเดินทางท่องเที่ยวที่สนุกสนานและเบิกบานใจ รวมถึงการเปิดประสบการณ์ใหม่ ๆ ของชาวต่างชาติที่นักท่องเที่ยวกลุ่มเดินทางซ้ำ (Re-visit) กลุ่มที่ไม่เคยรู้จักประเทศไทย (First visit) ได้เข้ามาเรียนรู้สัมผัสเอกลักษณ์ วิถีความเป็นอยู่แบบไทย

3. เกี่ยวกับเขตนบุรี

สำนักงานเขตนบุรี เดิมชื่อว่าอำเภอราชคฤห์ มีฐานะเป็นอำเภอชั้นใน ขึ้นตรงกับกรมนครบาลโดยตรง ตั้งอยู่ในพื้นที่ของวัดราชคฤห์วรวิหาร ต่อมาได้มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ได้เปลี่ยนชื่ออำเภอราชคฤห์เป็น “อำเภอบางยี่เรือ” เมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2459 และวันที่ 20 ธันวาคม 2459 ได้ประกาศเปิดที่ว่าราชการเป็นเอกเทศของตัวเอง สาเหตุที่เปลี่ยนชื่ออำเภอราชคฤห์ เป็นอำเภอบางยี่เรือ เพราะว่ามีสมัญญานามของเขตนบุรีเป็นราชธานี ประเทศไทยมีการติดต่อค้าขายกับประเทศจีน ใช้เรือสำเภาลำเลียงรับ - ส่งสินค้าในบริเวณใกล้เคียงกับวัดราชคฤห์ มีพระญาติของสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี 2 คน นำเรือสำเภามาจอดอยู่เป็นประจำ จึงเรียกบริเวณแถบนั้นว่า “บางยี่เรือ” คำว่า “ยี่” แปลว่า สอง ในสมัยโบราณมักนิยมเรียกท้องถิ่นหนึ่ง ๆ ว่า “บาง” จึงเรียกอำเภอนั้นว่า “บางยี่เรือ” และอำเภอราชคฤห์ ตั้งอยู่ในพื้นที่บางยี่เรือ จึงเปลี่ยนเป็นอำเภอบางยี่เรือ

ต่อมาได้มีการปรับปรุงระเบียบบริหารราชการ จัดการปกครองท้องถิ่นใหม่ โดยอำเภอบางยี่เรือมีเขตติดต่อกับจังหวัดพระนคร ซึ่งเป็นศูนย์กลางค้าขายใกล้เคียงกับจังหวัดพระนครตามความนิยมที่เรียกอำเภอที่เป็นที่ตั้งจังหวัดว่า อำเภอเมือง จึงเรียกอำเภอบางยี่เรือว่า อำเภอเมืองธนบุรี จังหวัดธนบุรี เคยเป็นราชธานีมาเพื่อรักษาคำว่า “ธนบุรี” ซึ่งเคยเป็นเมืองหลวง และเพื่อเฉลิมพระเกียรติของสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ได้มีการพระราชกฤษฎีกาเปลี่ยนนามอำเภอบางยี่เรือเป็น “อำเภอธนบุรี” เมื่อวันที่ 17 เมษายน 2482 และเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2510 ได้ย้ายที่ว่าการอำเภอมายังแห่งใหม่ ภายในบริเวณวัดเวฬุราชิน ตำบลบางยี่เรือ トラบเท่าทุกวันนี้

4. เรื่องเล่าตลาดพลู

ตลาดในแขวงบางยี่เรือ เขตนบุรี ชื่อตลาดนี้เอง มาจากการที่ตลาดตั้งอยู่ใกล้แหล่งขายส่งพลูที่ใหญ่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันแพร่หลายในสมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์ หมากและพลูยังเป็นของจำเป็นสำหรับประชาชนส่วนใหญ่ อาชีพปลูกพลูขายจึงดำเนินไปอย่างเป็นลำเป็นสัน โดยเฉพาะบริเวณ 2 ฝั่งคลองบางกอกใหญ่ และคลองแยก เช่น คลองบางไส้ไก่ คลองบางสะแก และคลองด่าน สวนพลูที่มีชื่อเสียงว่าเป็นพลูชนิดดีในสมัยนั้นได้แก่ สวนพลูแถบวัดบางยี่เรือ วัดอินทาราม และวัดจันทาราม

ซึ่งรวมเรียก “สวนพลูบางยี่เรือ” ในช่วงเช้าเจ้าของสวนพลูจะนำพลูใส่เข่งบรรทุกเรือมาขึ้นที่ท่าใหญ่แถบวัดบางยี่เรือ และจะมีพ่อค้าแม่ค้าขายปลีกมารับพลูจากท่อน้ำไปขายอีกทอดหนึ่ง ตลาดขายพลูจะดำเนินไปอย่างรวดเร็วและเร่งรีบเฉพาะช่วงเช้า มิได้เป็นตลาดถาวร คนทั่วไปเมื่อมายังตลาดสดถาวรที่อยู่บริเวณใกล้เคียงแหล่งขายส่งพลู จึงเลยมักเรียกตลาดนั้นว่า “ตลาดพลู”



พื้นที่ตลาดพลู - คลองบางกอกใหญ่ในอดีต



2. ฐานข้อมูลวัฒนธรรม



1. ฐานข้อมูลทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมย่านตลาดพลู-วัดโพธิ์นิมิตร

ตลาดพลู เป็นชื่อที่ได้จากการเป็นศูนย์กลางการค้าขายหมากพลูของบางกอก สมัยต้นรัตนโกสินทร์ ซึ่งแต่เดิมตลาดหมากพลูตั้งเรียงรายริมฝั่งคลองบางหลวง ตั้งแต่วัดราชพฤกษ์วรวิหารไปจรดวัดอินทารามวรวิหาร ลึกเข้าไปด้านหลังวัด (ปัจจุบันคือด้านหน้า วัดติดถนนเทอดไทย) เป็นสวนหมากของชาวจีนแหล่งใหญ่ที่สุดในบางกอก ผู้สนใจอยากสัมผัสกับบรรยากาศดั้งเดิม สามารถเดินลัดเลาะ ไปตามถนนเลียบแม่น้ำข้างวัด จะเห็นอาคารพาณิชย์ บ้านเรือนอาศัยแบบจีนที่มีลวดลายปูนปั้น กับลายไม้ฉลุประดับหลังเหลื่อให้ชมอยู่บ้าง ตลาดพลูเป็นชุมชนเก่าแก่ซึ่งมีอาคารประวัติศาสตร์ ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 และ 5 ซึ่งยังมีอาคารเรือนไม้ที่มีรายละเอียดที่น่าสนใจอยู่ในบริเวณถนนตลาดพลูใน ซึ่งเป็นเส้นทางริมน้ำ รวมถึงตึกแถวในรูปแบบโคโลเนียล และแบบจีน ในพื้นที่ย่านการค้าที่อยู่ริมถนนเทอดไทย และขอย่อยจนถึงสมัยเปลี่ยนแปลงการปกครองที่เป็นตึกแถวขนาดเล็กรูปแบบเรียบง่าย แต่มีองค์ประกอบทางภูมิทัศน์ที่กลมกลืนกับอาคารเก่าอื่นๆ แหล่งท่องเที่ยว ร้านอาหาร รวมถึงกิจกรรม ประเพณีที่สำคัญ ๆ ของตลาดพลูจะได้ทำการรวบรวมเป็นฐานข้อมูลไว้ดังนี้

ฐานข้อมูลแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม



วิหารพระพิพัฒน์ธรรมคณี วัดราชคฤห์วรวิหาร

1. วัดราชคฤห์วรวิหาร

ความเป็นมาของวัดราชคฤห์วรวิหารนามเดิมชื่อ วัดวังน้ำวน เพราะวัดตั้งอยู่ติดคลองน้ำ 3 สาย คือ คลองบางกอกใหญ่ (อยู่ด้านทิศใต้ของวัด) คลองบางน้ำชน (อยู่ทิศตะวันออกของวัด) และคลองท่าพระ อยู่ด้านทิศตะวันตกเฉียงเหนือของวัด) มาจรดชนติดกันเป็นเหมือนสี่แยกเวลาน้ำทะเลหนุนขึ้น น้ำเค็มจะไหลทะลักเข้ามาตามคลองบางกอกใหญ่ และเข้ามาทางคลองบางน้ำชน ส่วนคลองบางกอกใหญ่ตามปกติน้ำจืดจะไหลมาตามคลองทางเขตภาษีเจริญก็ไหลมาชนกับน้ำเค็มตรงกันข้ามระหว่างคลองท่าพระ น้ำจืดก็ไหลมาชนกับคลองบางกอกใหญ่จึงทำให้น้ำที่ไหลมานั้นชนกันทำให้น้ำเกิดการหมุนเวียนเป็นวังวนขึ้นชาวบ้านจึงเรียกสถานที่แถบนั้นว่าวังน้ำวน สมัยสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชได้กู้เอกราชได้เสร็จแล้ว จึงได้สร้างเมืองขึ้นใหม่ให้เป็นราชธานี สถาปนาชื่อว่า “กรุงธนบุรี” และได้ขึ้นครองราชย์ จากนั้นพระองค์พร้อมด้วยทหารคูใจคือพระยาสิทธิราชเดโช

(พระยาพิชัยดาบหัก) ได้ทำการบูรณปฏิสังขรณ์วัดบางยี่เรือเหนือมีสร้างพระอุโบสถสร้างพระปรางค์เหลี่ยมย่อไม้ยี่สิบอยู่ทั้ง 4 ด้านของพระอุโบสถสร้างพระเจดีย์บรรจุพระบรมธาตุที่นำมาจากกรุงราชคฤห์แห่งประเทศอินเดียสร้างพระพุทธรูปปางถวายพระเพลิงและสร้างกุหาจำลอง (กุหาหมอ) พร้อมทั้งตั้งสฐปนาเอาพระบรมธาตุมาบรรจุไว้เพื่อให้เป็นที่สักการบูชาแก่พุทธศาสนิกชนสืบมาต่อมาพระเจ้าตากสินมหาราชได้สวรรคต พระยาสิทธิราชเดโชได้สิ้นชีวิตลงตามพระเจ้าตากสินได้นำเอาศพบรรจุไว้ที่วัดบางยี่เรือ

ที่อยู่ : เลขที่ 434 ถนนเทอดไท แขวงบางยี่เรือ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โทร : 02-4652908



วิหารพระพุทธรูปปางถวายพระเพลิง

มีการบอกกล่าวกันมาว่าพระยาพิชัยดาบหักเป็นผู้สร้างพระปางนอนนี้ขึ้นมา เพื่อเป็นการบำเพ็ญบุญอุทิศกุศลให้ผู้ที่ตนออกรบ แล้วไปฆ่าทหารชาวบ้านล้มตายไปเป็นจำนวนมาก (เป็นเหมือนชดใช้กรรมที่ฆ่าคนตายไป)

พระพุทธรูปปางถวายพระเพลิง วัดราชคฤห์วิหาร

ศาลเจ้าพ่อเขาคอก

ปี พ.ศ.2525 ได้มีสาธุชนตั้งกองทุนในการก่อสร้างศาลเจ้าพ่อเขาคอกขึ้นใหม่ โดยได้รับอนุมัติจากอดีตท่านเจ้าอาวาส (พระพิพัฒนธรรมคณี) สร้างเป็นอาคารคอนกรีตเสริมเหล็ก ผนังก่ออิฐถือปูน เป็นศิลปะแบบกังจีน และทำรั้วกำแพงข้างศาลด้วย



ศาลเจ้าพ่อเขาคอก วัดราชคฤห์วิหาร



หอรบั้ง (เก่า)

หอรบั้งเก่าที่ซ่อนตัวอยู่ในกลุ่มบ้านเรือน ที่อยู่ด้านข้างวัดราชคฤห์ ในสมัยก่อนจะมีเจดีย์รอบๆมากมาย ต่อมาเมื่อมีคนมากขึ้นจึงรื้อเจดีย์ออก แล้วสร้างบ้านขึ้นแทน

หอรบั้ง(เก่า) วัดราชคฤห์วิหาร

2. วัดอินทารามวรวิหาร



วิหารวัดอินทารามวรวิหาร

วัดอินทารามวรวิหารเป็นวัดสำคัญของสมัยกรุงธนบุรี เป็นราชธานี เป็นวัดอนุสรณ์สถานที่สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ทรงประกอบพระราชกุศล มีโบราณวัตถุที่เกี่ยวข้องกับ พระองค์เป็นชีวิตจิตใจหลายอย่าง ที่นับว่าสำคัญ น่าชม และศึกษา คือพระแท่นบรรทมไสยาสน์เป็นพระราชนิพพานที่พระองค์ทรงประทับแรมทรงศีลแลทรงเจริญกรรมฐาน ประวัติน่าศึกษาของวัดนี้ คือเป็นที่ประดิษฐาน(ฝัง)พระบรมศพของสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีเมื่อพุทธศักราช 2327 และบรมศพพระอัครมเหสีของพระองค์ ก็ได้ถวายพระเพลิงและบรรจุพระบรมอัฐิไว้ ณ วัดนี้ทั้งสองพระองค์วัดอินทารามขณะนี้ เป็นอารามหลวงชั้นตรีชนิดวรวิหาร ตั้งอยู่ที่ถนนเทอดไท ปากคลองบางยี่เรือ ริมคลองบางกอกใหญ่ (คลองบางหลวง) แขวงบางยี่เรือ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร (แต่เดิมหน้าวัดอยู่ทางคลองบางกอกใหญ่ แต่เมื่อตัดถนนแล้ว จึงใช้ทางหลวงเป็นหน้าวัดด้วย

ที่อยู่ ถนนเทอดไท แขวง บางยี่เรือ เขต ธนบุรี กรุงเทพมหานคร 10600 โทร. 02 472 2772



เจดีย์บรรจุพระบรมอัฐิสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช และพระมเหสี



ศาลาภิรมย์ภักดี

ศาลาแห่งนี้คือท่าเรือแม่ลั่ว ซึ่งเป็นเรือแม่ลั่วของพระยาภิรมย์ภักดีที่วังรับส่งคนในคลองบางหลวงสมัยก่อน ตอนนีก็เหลืออยู่เพียงแห่งเดียวที่หน้าวัดอินทาราม

ศาลาภิรมย์ภักดี วัดอินทารามวรวิหาร



บ้านประตู่ตะเกียบ วัดอินทารามวรวิหาร

บ้านประตู่ตะเกียบ

ห้องแถวห้องนี้มีประตูที่แปลกไม่เหมือนใคร อาจจะเห็นเป็นประตูลูกกรงไม้ธรรมดา รูปทรงตะเกียบ4 แฉ่งวางห่างกันพอประมาณ คนลอดออกไม่ได้ แต่หากต้องการจะออกก็ต้องยกแท่งตะเกียบออกเสียก่อน ซึ่งเป็นประตูแบบที่ชาวจีนแต่จิ๋วเขานิยมทำกัน

3. วัดโพธิ์นิมิตรสถิตมหาสีมาราม



ชุมประตูทางเข้าวัดโพธิ์นิมิตรสถิตมหาสีมาราม

วัดโพธิ์นิมิตรสถิตมหาสีมาราม เดิมเป็นที่ดินกรรมสิทธิ์ของโยมโพ-โยมมี เป็นบิดา มารดาของสมเด็จพระวันรัตน์ (แดง สีสวฑฺฒโน) วัดสุทัศน์เทพวราราม เมื่อบิดา มารดาถึงแก่กรรมแล้ว ที่ดินแปลงนี้ตกเป็นกรรมสิทธิ์ของสมเด็จพระวันรัตน์ และได้สร้างอุทิศเป็นพระอารามเรียกชื่อว่า”วัดโพมี” เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้ท่านทั้งสอง และเพื่อเป็นการแสดงความศรัทธาอย่างมุ่งมั่นในพระพุทธศาสนา ในปีต่อมาได้ขอพระราชทานวิสุงคามสีมา



วิหารวัดโพธิ์นิมิตรสถิตมหาสีมาราม

เมื่อวันที่ 12 มีนาคม พ.ศ. 2417 และพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้พระราชทานนามวัดใหม่ว่า “วัดโพธิ์นิมิตร” ชาวบ้านนิยมเรียกกันว่า”วัดโพธิ์ตลาดพลู” พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงรับไว้เป็นพระอารามหลวง เมื่อพระมหาสมณเจ้า กรมพระยาวชิรญาณวโรรส ทรงจัดชั้นและประเภทของพระอารามหลวง วัดโพธิ์นิมิตรสถิตมหาสีมาราม อยู่ในชั้นตรีประเภทสามัญ ปุชนิยสถาน และปุชนิยวัตถุที่สำคัญภายในวัด ได้แก่พระอุโบสถ มีลักษณะสถาปัตยกรรมทรงไทยหลังคามุขลด ประดับช่อฟ้า ใบระกา รอบนอกมีเสารับพาไลห่างจากผนัง 1 วา ใบสีมาติดกับตัวพระอุโบสถด้านในตามช่องหน้าต่างเป็นภาพวาดวัดต่างๆ เช่น วัดราชบพิธสถิตมหาสีมาราม วัดสุทัศน์เทพวราราม และวัดราชนันทดาราม พระประธานในพระอุโบสถเป็นพระพุทธรูปหล่อลงรักปิดทองปางมารวิชัย มีพระสาวกนั่งคุกเข่าประนมหัตถ์บนฐานชุกชี 4 ด้าน 4 องค์ พลับพลา

รับเสด็จรัชกาลที่ 5 เป็นอาคารทรงไทย สร้างใหม่ในปี พ.ศ. 2511 แทนของเดิมที่สร้างเป็นพลับพลา เครื่องไม้สำหรับรับเสด็จพระราชดำเนินถวายผ้าพระกฐิน ปัจจุบันใช้เป็นห้องสมุด ชื่อห้องสมุดโพ-มิพระราชอุทิศศาลาท่าน้ำ เป็นศาลาที่ปลูกต่อเนื่องกับทำขึ้นลงเรือ ซึ่งตั้งอยู่ริมคลองสำหรับ อยู่ทางด้านหลังพระอุโบสถ มีหลังคามุงกระเบื้องหน้าบันประดับช่อฟ้า ใบระกา หางหงส์ ทำเป็นอย่างทรงโรงมีขนาด 2 ห้อง มีหลังคาพาไลโดยรอบ ตอนใต้ของพาไลทั้ง 2 ข้างยกพื้นปูกระดานให้คนนั่งพักได้ พื้นที่ตรงกลางศาลาเปิดช่องไว้สำหรับคนเดิน “เสมา” หรือ “สีมา” คือ เขตกำหนดที่ร่วมกระทำสังฆกรรมของสงฆ์ ตามพระพุทธบัญญัติ กำหนดให้มีขนาดไม่น้อยกว่าเขตหัตถบาธของภิกษุ 21 รูป และให้มีขนาดไม่ใหญ่กว่า 3 โยชน์ เสมาทำด้วยแผ่นหิน เจียนปลายให้โค้งแหลมจะปักเป็นที่หมายแสดงเขตแดนพัทธสีมาอยู่ 8 ตำแหน่งด้วยกัน เสมาที่วัดโพธิ์นิมิตรนี้มี 2 ชนิด คือ ชนิดที่ 1 คือ มหาเสมา ซึ่งวัดโพธิ์นิมิตรเป็นวัดที่เป็นมหานิกายวัดเดียวที่มีมหาเสมา นอกนั้นเป็นวัดฝ่ายธรรมยุตินิกาย (วัดที่มีมหาเสมาอยู่ 4 วัดด้วยกันคือ วัดราชประดิษฐ์สถิตยสีมาราม วัดราชบพิธสถิตมหาสีมาราม วัดบรมนิวาส และวัดโพธิ์นิมิตร) มหาเสมาที่วัดนี้นั้นบางหลักมีคนไปพันสีทองทับชนิดที่ 2 เป็นเสมาที่อยู่โดยรอบและติดกับผนังพระอุโบสถ ทำด้วยหินอ่อน ปิดทองประดับกระจกมีตราประจำยามอยู่ตรงกลาง ด้านบนทำเป็นรูปคล้ายอุณาโลมมีรัศมี



พลับพลารับเสด็จ รัชกาลที่ 5



มหาเสมา



มหาเสมาติดผนังอุโบสถ

4. วัดจันทารามวรวิหาร



วิหารวัดจันทารามวรวิหาร

เดิมมีชื่อว่า วัดบางยี่เรือกลาง หรือ วัดกลาง เพราะอยู่กลางระหว่างวัด 2 วัด คือวัดบางยี่เรือใน (วัดราชคฤห์ ปัจจุบัน) กับวัดอินทารามกล่าวคือเมืองธนบุรีเดิมในสมัยที่กรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี ตั้งอยู่ที่ วัดศาลา 4 หน้า (วัดคูหาสวรรค์ ปัจจุบัน) ในคลองบางกอกใหญ่จากเมืองเก่ามาถึงวัดราชคฤห์ก่อน จึงเรียกวัดราชคฤห์ว่า วัดบางยี่เรือใน(เหนือ) ส่วนวัดจันทาราม อยู่กลางจึงเรียกว่า วัดบางยี่เรือกลาง ถัดมาถึงวัดอินทาราม จึงเรียกว่า วัดบางยี่เรือนอก(ใต้)

ในสมัยโบราณนั้นไม่มีการตั้งชื่อวัดเป็นกิจจะลักษณะหรือเป็นทางการเหมือนอย่างในสมัยปัจจุบัน จะเรียกชื่อวัดจากที่ตั้ง ตำบล ที่ตั้งอยู่และถ้าตำบลนั้นมีหลายวัดด้วยกันและอยู่ใกล้กันเป็นลำดับซึ่งอาจกำหนดจากตัวเมืองได้ว่า “ใน” “กลาง” และ”นอก” ก็จะเรียกวัดที่อยู่ใกล้ว่า “วัดใน” วัดถัดไปก็เรียกว่า”วัดกลาง” และวัดสุดท้ายก็ เรียกว่า “วัดนอก” ตามแต่ที่จะเข้าใจกันตามยุคสมัยหรือเรียกตามสถานที่

วัดจันทาราม เป็นวัดโบราณมีอายุยาวนานกว่า 100 ปี ตามตำนานพระอารามหลวงโดยสังเขป พระนิพนธ์ในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ และพระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ ในสมัยรัชกาลที่ 3 ของเจ้าพระยาทิพากรวงศ์ ให้ข้อมูลที่ตรงกันคือ พระยาสุรเสนา (ขุนเณร) เป็นผู้สร้าง และพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 ทรงปฏิสังขรณ์แล้วได้พระราชทานนามให้ใหม่ว่า “วัดจันทาราม” แต่วัดนี้จะสร้างเมื่อไรไม่มีหลักฐานที่จะให้ค้นคว้าอ้างอิงได้ในพระอุโบสถวัดจันทารามวรวิหารมีพระพุทธรูปปางห้ามสมุทรทรงเทริดซึ่งประทับอยู่ภายใน ซึ่งกรมศิลปากรขึ้นทะเบียนไว้ เมื่อทางกรมศิลปากรไม่ขัดข้องในการบูรณะซ่อมแซม ได้สั่งเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบสภาพของพระอุโบสถและได้แจ้งให้ทราบ ภาพจิตรกรรมฝาผนังเป็นศิลปะแบบจีน เครื่องสูงของจีนเขียนด้วยมืออาสาอย่างประณีต จึงได้อนุรักษ์ไว้ทั้งสภาพจิตรกรรมฝาผนังและลายเพดาน แต่ทางวัดขออนุญาตเพิ่มเติมส่วนที่ชำรุดไปโดยจะไม่เขียนภาพทับของเก่า จะหาช่างจากกรมศิลปากรที่เชื่อถือและรับรองให้เขียนภาพได้ จึงได้เขียนภาพจิตรกรรมฝาผนังเพิ่มเติมดังที่ได้ปรากฏอยู่ขณะนี้

5. ศาลเจ้า



ศาลเจ้าตึกดิน

ศาลเจ้ากวนอู

เป็นศาลเจ้าเก่าแก่สร้างมาประมาณ 200 ปี ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นที่นับถือของชนชาวจีนอย่างมาก ช่วงเดือนเมษายนวันเกิด กรกฎาคมมีงานประจำปีวันเกิดเจ้าพ่อกวนอู เดือนสิงหาคมมีงานวันเกิดเทพเจ้า 5 พระองค์ และเดือนธันวาคมมีงานแข่งอั้งซี



ศาลเจ้ากวนอู



ศาลเจ้าพระเพลิง

ศาลเจ้าพระเพลิง

เป็นศาลเก่าแก่คู่กับชาวตลาดพลูมานาน ตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2518 อยู่หลังบริเวณสถานีดับเพลิงตลาดพลู ต่อมาได้ถูกเพลิงไหม้ จึงได้อัญเชิญเจ้าพ่อพระเพลิง ไปยังศาลใหม่ริมถนนเทอดไท 20 ในพ.ศ. 2534



รถไฟเทียบท่า
สถานีรถไฟตลาดพลู

6. สถานีรถไฟตลาดพลู

สร้างขึ้นสมัย รัชกาลที่ 5 พร้อมกับทางรถไฟสายคลองสาน – มหาชัย เป็นสถานีรถไฟที่ยังคงมีความสำคัญ เพราะเป็นหนึ่งในสถานีรถไฟสายแม่กลอง มีสถานีรถไฟวงเวียนใหญ่ที่เป็นต้นทาง ทุกวันนี้ยังมีขบวนรถไฟที่ขนส่งทั้งคน และสิ่งของผ่านเข้าออกอยู่ทุกวัน

ตลาดวัดกลาง
วัดจันทารามวรวิหาร



7. ตลาดวัดกลาง

เป็นตลาดริมแม่น้ำหน้าวัดจันทาราม เป็นตลาดศูนย์กลางของย่านตลาดพลู ซึ่งถือว่าเป็นศูนย์กลางการค้าขายที่สำคัญของตลาดพลูในปัจจุบัน ซึ่งวิวัฒนาการมาจากตลาดน้ำในอดีต ที่เปลี่ยนแปลงมาเป็นตลาดบนบกในปัจจุบัน

ฐานข้อมูลย่านอาคารประวัติศาสตร์



ถนนเทอดไท

ถนนเทอดไท ตลาดพลู ถนนเทอดไทเป็นถนนที่ตัดใหม่ในสมัยรัชกาลที่ 7 เชื่อมถนนอินทรพิทักษ์ ที่มาจากวงเวียนใหญ่ ต่อเนื่องจากสะพานพระพุทธยอดฟ้า ไปยังถนนบางบอน ถนนเพชรเกษม ภูมิทัศน์โดยรวมจึงเป็นตึกแถวสมัยใหม่เกือบทั้งหมด โดยตึกแถวช่วงผ่านสี่แยกตลาดพลู โดยมีลักษณะเป็นตึกแถวสูง 4 ชั้น มีบางช่วงเป็น 2 ชั้น ไปถึงวัดโพธิ์นิมิตร์ และวัดอินทาราม บริเวณที่ยังเป็นตึกแถวเก่าหันทันด้านหน้าเข้าหาถนนที่หลงเหลือ คือตึกแถวครึ่งปูนครึ่งไม้ 2 ชั้นหน้าซอยเทอดไท 20 ตรงกันข้ามกับตึกแถวก่ออิฐถือปูน รูปแบบนีโอคลาสสิก 2 ชั้นหน้าซอยเทอดไท 20 กลุ่มบ้านไม้ข้างหน้า ศาลเจ้าสูงใกล้ทางเข้าวัดโพธิ์นิมิตร์และกลุ่มตึกแถว 2 ชั้นหลังคาทรงปั้นหยา บริเวณทางเข้าสถานีรถไฟ



แยกห้างทองย้งเล็ง

พื้นที่สามแยกซอยเทอดไท 20 เป็นกลุ่มตึกแถวปูนแบบตะวันตกผสมจีนทั้งสองฝั่งถนน มีร้านทองริมน้ำที่เหลืออยู่ร้านเดียวคือ ห้างทองย้งเล็ง ถือเป็นภูมิทัศน์ที่เด่นและสำคัญสื่อถึงอดีตของตลาดพลู



ร้านอาหารครัวบางหลวง สี่แยกถนนเทอดไทยซอย 18

พื้นที่สี่แยกซอยเทอดไทย 18 และทางไปท่าเรือตลาดพลูซึ่งถูกเรียกกันมาว่าเป็นสี่แยกตลาดพลู ภูมิทัศน์ในจุดนี้มีตึกแถวปูน 3 ชั้น รูปแบบตะวันตกผสมจีนอยู่ตรงหัวหัวมุม มีรูปปั้นอินทรีเป็นสัญลักษณ์สำคัญของย่านนี้ แต่เดิมเป็นร้านทอง ต่อมาเป็นร้านอาหารครัวบางหลวง นอกจากนี้ยังมีตึกแถว 2 ชั้นแบบจีนอยู่ต่อเนื่อง ตามแนวถนนตลาดพลูทางในทั้งสองฝั่ง โดยฝั่งที่อยู่ริมน้ำ มีตรอกเขาไปยังโรงงานเก่า บริเวณสี่แยกนี้ยังถูกใช้เป็นที่รวมพลของคณะเชิดสิงโตหลังจากจบขบวนแห่งานพิธีของวัด และศาลเจ้าต่างๆ โดยเป็นที่แสดงการต่อสู้ของแต่ละคณะซึ่งถือเป็นการปิดท้ายจบขบวนแห่ในวันนั้น



พื้นที่สี่แยกซอยเทอดไทย 16 ภูมิทัศน์หน้าเรือนแถวไม้โรงน้ำปลา และสถานีดับเพลิงตลาดพลู มีเรือนแถวไม้ขนาสองข้างก่อนขึ้นสะพานข้ามคลองบางน้ำชน ถือเป็นภูมิทัศน์ที่เด่นและสำคัญรองลงมา

ถนนตลาดพลูทางด้านในที่เป็นซอยในวัดราชคฤห์ มีบางส่วนที่ผ่านในชุมชนพื้นที่ส่วนที่ติดคลองบางน้ำชน ที่เป็นบ้านเรือนแถวไม้เก่า อาคารไม้สำคัญคือ ร้านค้าเครื่องจักสานและพื้นที่ก่อนเข้าเขตตลาดวัดกลาง ซึ่งมีเรือนแถวไม้เก่าอยู่ อาคารไม้สำคัญ คือร้านขายยาแผนโบราณอินทรีโอสถ โดยที่ซอยตลาดพลูทางในนั้นแคบกว้างเพียง 1.5 เมตร และบางบริเวณอาคารมีหลังคา กันสาดยื่นยาวทำให้ค่อนข้างทึบ แต่ยังมี บรรยากาศชุมชนริมน้ำอยู่

บ้านเรือนแถวไม้ สี่แยกถนนเทอดไทยซอย 16



สมัยก่อน หมอแผนโบราณมีมากในแถวตลาดพลู โดยมีร้านขายยาเก่าแก่อยู่มาก มีร้านหมอกิม ร้านหมอเฮง หมอจีนรักษากระดูกอยู่ที่ริมทางรถไฟ ร้านเก่าแก่อีกคือ ร้านอินทรีโอสถ ร้านยาหอม ตรา 5 นกกระเรียน และยาหอม ตรา 5 เจริญ สุธยาสมุนไพรต่างๆ มาจากพระอาจารย์ชื่อดังของวัดในพื้นที่ใกล้เคียง เช่น หลวงพ่อเอี่ยม เจ้าอาวาสวัดหนึ่งสมัยก่อนยาสมุนไพรจะมาส่งทางเรือถึงท่าเรือวัดราชคฤห์ ปัจจุบันต้องไปซื้อเองจากร้าน เจ้ากรมเปือที่เยาวราช บ้างสั่งจากเมืองจีน นอกจากร้านยาแผนโบราณยังมีร้านหมอ บุนนาค ซึ่งเป็น คลินิกแผนปัจจุบัน ของพันโท นายแพทย์ บุนนาค ศิริเวชกุล นายแพทย์ผู้ทำงานบุกเบิกเกี่ยวกับการพัฒนาการผลิตยาปฏิชีวนะในประเทศไทย โดยเคยทำงานกับ Sir Howard Florey นักวิจัยระดับโลกในการพัฒนายาปฏิชีวนะให้ใช้ได้จริง ยังมีข้าราชการคนสำคัญที่มีบ้านอยู่ในบริเวณนี้ เช่น หลวงบุญมานพพานิชย์ ซึ่งเป็น ทายาทของนายต่าง บุญมานพ (แช่ม) คหบดี คนสำคัญ เป็นนักเขียนที่มีชื่อในนามปากกา แสงทอง เขียนบทภาพยนตร์บันเทิงคดีที่สร้างโดยชาวไทยล้วนๆ สำเร็จเป็นครั้งแรก โชคสองชั้นใน พ.ศ. 2470 และเขียนบทความลงหนังสือพิมพ์ศรีกรุงเป็นประจำ เป็นบุตรคนแรกของมหาอำมาตย์ตรี พระยาสุรเสนาบดี (ทองบุญ บุญมานพ) ซึ่งเป็นบุคคลสำคัญในวงการกฎหมายของประเทศ เพราะเป็นหนึ่งในคณะกรรมการร่างประมวลกฎหมายแพ่ง และพาณิชย์ ฉบับแรก ในปี พ.ศ. 2462 เมื่อครั้งดำรงตำแหน่งหลวงสกลสัตยาทร ผู้พิพากษาศาลแพ่งในขณะนั้น ลูกเขยคนสำคัญของนายต่าง บุญมานพ อีกท่าน คือ พลตรีพระวิภาติภูมิประเทศ เจ้ากรมแผนที่ทหารบก ในช่วงที่ประเทศไทยได้เริ่มมีการทำแผนที่จากภาพถ่ายทางอากาศ นอกจากนี้ยังมี หลวงสาทรราชชน ผู้ช่วยพระคลังมหาดไทย จันทบุรี หลวงประจักษ์สรรพากร รองอธิบดีกรมสรรพากร



ทางเข้าบ้านนายต่าง บุญมานพ
และบ้านเก่าหลังตึกแถว
บริเวณถนนเทอดไท - ซอยเทอดไท 18



ฐานข้อมูลร้านอาหาร-ร้านค้า



ข้าวหมูแดง - สุนัขข้าวหมูแดง

ร้านกระเพาะปลานายบัว

ตั้งอยู่ปากซอยเทอดไท 21 เจ้าของคือคุณภาวิกา ชัยเชิดชู สืบทอดกิจการจากพ่อสามี คือ นายบัว แซ่หล เป็นคนแต่จิว สมัยก่อนหาบขายในสวนแถวตลาดพลูเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งตอนนี้เป็นรุ่นที่ 3 มีอายุมากกว่า 80 ปี เป็นกระเพาะปลาที่มีสูตรพิเศษมาจากอาม่า รสดั้งเดิมไม่มีเส้น ล้างกระเพาะปลาให้สะอาด แซ่ล้งน้ำนานหลายน้ำ เลือดนิ่ม หน่อไม้สดหั่นขวาง แบ่งที่ใช้เป็นแบ่งพิเศษ ไม่คืนตัวง่าย หม้อกระเพาะปลาแยกระหว่างมีหน่อไม้กับไม่มี และเครื่องในกับน่องไก่ น้ำต้นเชื้อต้องเคี่ยวกระดูกไก่ ทั้งวัน โดยที่ยังคงใช้เตาถ่านประกอบการทำกระเพาะปลา แม้ในรถเข็นยังใช้เตาถ่านอยู่



กระเพาะปลา - ร้านกระเพาะปลานายบัว



กระเพาะปลา - ร้านเจี๊องกระเพาะปลา

ร้านสุนัขข้าวหมูแดงตลาดพลู

ตั้งอยู่ริมทางรถไฟ เจ้าของคือ คุณสุนัข ล้มเฉลิม ประกอบกิจการตั้งแต่ปี พ.ศ. 2500 โดยสืบทอดกิจการจากครอบครัวสามี ที่เป็นคนแต่จิว เมื่อก่อนตั้งอยู่บริเวณสถานีรถไฟ และได้ย้ายมาตั้งอยู่ที่ปัจจุบัน และได้เปลี่ยนสูตรจากแต่จิวเป็นสูตรเคาะ จากเมืองเหมยเซียน มีความพิเศษที่การคั่วหมูที่มีคุณภาพ น้ำหมักหมูแดงเป็นน้ำเคี่ยว กระดูกหมูอย่างเข้มข้น ใส่ยา กระเทียม และน้ำตาลแดง โดยน้ำราดใช้งาแทนถั่วลิสง

ร้านเจี๊องกระเพาะปลา

ตั้งอยู่ในซอยเทอดไท 27 ร้านเป็นรถเข็น เจ้าของคือเจี๊อง คุณสิริวรรณ เมธาสุข เป็นร้านขายกระเพาะปลา กุ่ยซ่าย บ๊ะจ่างปัจจุบันเปิดขายมานานกว่า 70 ปี โดยสืบทอดกิจการมาจากบิดา คนจีนแต่จิวชื่อลี อ้วน เต่า ซึ่งเคยทำบ๊ะจ่างส่งสำเพ็งมาก่อน ได้สูตรจากอาโกวที่เมืองจีน กระเพาะปลา ต้องเลือกกระเพาะปลาที่สะอาด นุ่ม ทอดน้ำมันครั้งเดียว จะนุ่มเวลาแช่น้ำ น้ำซุบเป็นน้ำต้มกระดูกไก่ บ๊ะจ่างต้องเอาส่วนผสมมาผัดก่อนให้หอมแล้วถึงห่อ รสหวานคือใส่เผือกให้มีรสหวานเล็กน้อย ใส่แปะก๊วยเชื่อม ถ้าไม่เชื่อมก่อนจะขม กุ่ยซ่ายใส่หน่อไม้ จะอ่อนนุ่ม เอามาจากปราจีนบุรี เลือกที่ไม่มีเส้น



ก๋วยช่าย - ร้านเป้งล้ง

ร้านกิมเม้งก๋วยช่าย

ตั้งอยู่บริเวณแยกตลาดพลู หน้าโรงรับจำนำ เจ้าของคือ คุณกิมเม้ง ชลธรรมังสกุล เป็นร้านขายก๋วยช่ายที่เก่าแก่เจ้าหนึ่งของตลาดพลู ขายมานานกว่า 70 ปี โดยได้รับสูตรมาจากบรรพบุรุษของภรรยา ปัจจุบันทำขายวันละ 400 ลูกและส่งขายไปยัง วังหลัง และเขาวราช มีไส้ทั้งหมด 3 ไส้ได้แก่ หน่อไม้ มันแกว เผือกความพิเศษอยู่ที่เป็นการทำก๋วยช่ายแบบเป้งนึ่ง รสชาติดีนึ่งๆเหนียวๆ เคล็ดลับอยู่ที่การทำเป้งข้าวเจ้าที่ต้องเอาข้าวเจ้าแช่น้ำมาบดละเอียดผสมกับเป้งข้าวเจ้า ก๋วยช่ายต้องขยำกับเกลือจนไม่เผ็ดแล้วผสมกุ้งสับด้วย



ก๋วยช่าย - ร้านกิมเม้งก๋วยช่าย



ก๋วยช่าย - ร้านก๋วยช่ายตลาดพลู

ร้านเป้งล้ง ก๋วยช่ายเจ้าดั้งเดิมตลาดพลู

ตั้งอยู่บริเวณวัดราชคฤห์ เจ้าของคือ คุณจันทนา เหล่าบวรพงษ์ สืบทอดกิจการจากครอบครัวสามีซึ่งอาม่าของสามีเคยทำ และสามีคือคุณเป้งล้ง แซ่เล่า คนจีนแต่จิว ประกอบกิจการมากกว่า 100 ปี มีลักษณะพิเศษคือเป็นก๋วยช่ายสีชมพูซึ่งใช้ในการไหว้เจ้า พิธีสำคัญต่างๆ โดยใช้เทคนิคการนวดเป้งแบบดั้งเดิม กวนเป้งโดยใช้ไฟอ่อนจนเป้งสุก กวนแล้วนึ่งแล้วนวดอีกจนเหนียวนุ่ม ไม่แข็งไปหรือนิ่มไป ไม่ใช้สารกันบูดในเป้ง เป้งห่อไส้เป็นสีชมพูเป็นรูปทรงสามเหลี่ยม คล้ายปอด เรียกว่า ถ่อก้วย ซึ่งร้านเป้งล้งเป็นญาติกับทางร้านแก้วข้าวมันไก่ และเนื้อเปื่อยตลาดพลู

ร้านก๋วยช่าย ตลาดพลู

ตั้งอยู่แยกตลาดพลู บริเวณหน้าร้านทอง เจ้าของคือ คุณอัจฉราวรรณ ธนศุวรรณ เป็นร้านขายก๋วยช่ายที่เริ่มมาจากการทำรับประทานกันเองในครอบครัวมาก่อน ประกอบกิจการ ขายมานานกว่า 50 ปี ความพิเศษอยู่ที่การทำก๋วยช่ายให้เป้งบางใสเยอะ น้ำจิ้มสูตรพิเศษ จัดจ้านเปรี้ยว และเผ็ด



ข้าวมันไก่ - ร้านแก้วข้าวมันไก่

ร้านแก้วข้าวมันไก่

ตั้งอยู่บริเวณปากซอยเทศบาล 21 เจ้าของคือ เฮียแก้ว หรือคุณทวี ชโลทวิภิชิต เป็นคนจีนแต่จิวแซ่เล่า เปิดขายมา 36 ปี ในสมัยก่อนร้านเปิด 02.00 น. ปิด 14.00 น. เนื่องจากสมัยก่อนคนที่เลิกจากการเที่ยวแล้วมากินเยอะ ปัจจุบันปรับเปลี่ยนเวลาตามกลุ่มลูกค้าเป็นเปิด 04.00 น. ปิด 17.00 น. เคล็ดลับที่สำคัญคือ ใช้ไก่ตอนเนื้อนุ่มไม่ใช่ไก่ขาวที่จับขายทุก 45 วัน ไก่ตอนเลี้ยงนานกว่าเนื้อแน่นนุ่ม ข้าวมันหุงหม้อใหญ่ๆ วันละ 250 กิโล ไก่วันละ 24 ตัว น้ำมันจากไก่เอามาเจียวของที่ใช้ต้องสดใหม่เสมอ พิถีพิถันกับการปรุงต้องซึ้งส่วนผสมที่แน่นอน ไก่เลาะมาใหม่ๆ จะสดนิ่มไม่แห้งน่าทาน ถ้าทิ้งไว้นานจะแห้ง ต้มไก่ในช่วงเช้าแต่ขายดีจึงไม่มีการค้าง น้ำซุปลี้น้ำผักชี ใบเตย



ข้าวมันไก่ - ร้านลิ้มโกษา

ร้านลิ้มโกษา

ตั้งอยู่บริเวณปากซอยเทศบาล 25 เจ้าของคือ คุณพรพรรณ มาตสุวรรณาภิจ เป็นร้านเก่าแก่เปิดมานานกว่า 32 ปี โดยสืบทอดมาจากสามี เฮียลิ้ม ซึ่งเป็นคนจีนแต่จิว จากนครปฐม แต่ก่อนตั้งอยู่บริเวณซอย 21 เข้าร้านสู่ศุภอรรถข้างแก้ว ข้าวมันไก่ ย้ายมาอยู่ที่ปัจจุบันเมื่อตึกเสร็จ มีความพิเศษที่ หุงข้าวหม้อต่อหม้อ ใช้น้ำมันไก่อมาเจียวกระเทียมแล้ว เอาน้ำแกงใส่ จากนั้นเทลงผสมหุงข้าว สูตรแต่จิว หุงข้าวใช้ ไฟแรงแล้วเบาลงให้ร้อนนาน น้ำต้มไก่เหลือจากหุงข้าว นำมาทำน้ำแกงโดยใส่เลือด ผักกาดทอง แต่ก่อนนั้นใช้ผัก และหัวไชเท้าด้วยแต่คนไม่ชอบ ไก่เองก็มีสูตร เวลาต้มต้องเน้นให้น้ำเดือดแล้วค่อยเบาลง ต้มจนสุก ถ้าต้มนานขึ้นเนื้อจะเหนียวแต่นุ่มกว่า มีความน่าสนใจอีกประการคือเป็นร้านที่เปิด 24 ชั่วโมงมานานตั้งแต่ 20 ปีที่แล้ว



แกงเผ็ดเนื้อเปื่อย - ต.จันทร์เพ็ญ

ร้านเนื้อเปื่อย ต. จันทร์เพ็ญ

ตั้งอยู่บริเวณหน้าสถานีรถไฟตลาดพลู ริมถนนเทอดไทรระหว่างซอย 16 กับ 18 เจ้าของคือ คุณครรชิต นิตยานนท์ เป็นร้านเก่าแก่ที่เปิดขายมานานกว่า 60 ปี สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ คือคุณลัม เคียกเซ้ง เป็นคนจีนแต่จิว มีชื่อเสียงโด่งดังในเรื่องน้ำซุปละเนื้อเปื่อย มีเคล็ดลับในการทำน้ำซूपคือ ใส่กระดูกขาววัว เนื้อสามชั้นทั้งผืน และเทเครื่องปรุงทุกอย่างลงในหม้อก๋วยเตี๋ยว แล้วเติมน้ำสะอาดลงไปให้เต็ม ใช้ไฟอ่อนๆ ต้มเคี่ยวนานประมาณ 4-5 ชั่วโมง จนได้น้ำซุปลก๋วยเตี๋ยวเนื้อวัว ออกรสหวานจากไขกระดูก และดึงรสเนื้อเปื่อยออกมาได้มากที่สุด เนื้อนุ่มกำลังดี ไม่เหนียวหรือเละจนเกินไป พร้อมกับมีกลิ่นหอมจากเครื่องเทศทุกชนิด ในขณะที่กำลังต้มเนื้ออยู่นั้น จะมีน้ำมันจากเนื้อสามชั้นวัวกระจายอยู่บนผิวน้ำซूप ใช้ทัพพีช้อนตักเอาไขมันออกให้หมด ต้มเคี่ยวไปสักพัก เนื้อสามชั้นจะเป็นเนื้อเปื่อยนุ่มอร่อยแล้วค่อยหันเป็นชิ้นๆ นอกจากนี้ยังมีเนื้อสัตว์ธรรมดา และเนื้อกรอบหรือเนื้ออ่อนลาย ลูกชิ้นธรรมดาและลูกชิ้นเอ็น ส่วนเครื่องในก็มีตับ หัวใจ ม้าม ฟ้าขี้วัว เอ็นปอด ใส่อ่อน ขอบกระดูก



บะหมี่น้ำหมูแดง - บะหมี่ตงเล้ง

ร้านบะหมี่ตงเล้ง

ตั้งอยู่บริเวณตลาดริมทางรถไฟ ซอยเทอดไท 25 เจ้าของคือคุณฮ้าง หรือคุณพิเชษฐ์ ธรรมวิวัฒนา เป็นร้านบะหมี่เก่าแก่ที่มีชื่อเสียงในตลาดพลูเปิดมานานกว่า 60 ปี โดยสืบทอดกิจการมาจากบรรพบุรุษ คือนายหลี่ ตงเล้ง เป็นคนจีนแต่จิว ความพิเศษของร้านนี้คือ ทำเส้นบะหมี่เอง เส้นเล็กบางกว่าแต่เหนียวนุ่มกว่า ใช้ไข่ไก่ใหญ่และใส่ไข่แดงเป็นพิเศษ เลือกแป้งที่เกรดดีที่สุด ส่วนหมูแดงหมักข้ามคืน ลูกชิ้นปลาทำเอง หมูกรอบหอมทอดในน้ำมันที่ไม่ร้อนและเย็นเกินไป



บะหมี่แห้งหมูแดง - บะหมี่ยายก้า

ร้านบะหมี่นายก้า

ตั้งอยู่บริเวณซอยเทอดไท 27 เจ้าของคือ คุณประเสริฐ เมธาลิขิต เป็นร้านเก่าแก่เปิดมานานกว่า 90 ปี โดยเริ่มมาจากบรรพบุรุษซึ่งเป็นคนจีนแต่จี๊ แซ่หลี่ เป็นพี่น้องกับร้านหมี่ต่งเล้ง นายก้า เริ่มทำบะหมี่ก่อนเป็นเจ้าแรกในย่านนี้ ในสมัยก่อน ตีแป้ง นวดเส้นด้วยมือ นวดแล้วเอาไปเข้าเครื่องรีดตัด บิดาเป็นคนทำเส้นด้วยมือ ต่อมาบิดาไปสั่งทำเครื่องรีด ตัดเส้นบะหมี่ มาตั้งแต่ 50-60 ปีมาแล้ว จนร้านที่ทำเครื่องรีดบะหมี่ทำเครื่องขาย กลายเป็นที่แพร่หลายต่อมา สมัยก่อนตีมือใช้ไม้กระทุ้ง ปัจจุบันยังเก็บไม้ท่อนนั้นไว้บูชาจนทุกวันนี้ ความพิเศษของร้านนี้คือ เส้นบะหมี่ทำเอง 20 กิโล โดยใช้ไข่ 100 กว่าฟองต่อวัน หมูแดงคัปเดตพิเศษแล้วนำไปด้วยอย่างเตาถ่าน น้ำซุ้ต้มกระดูกหมู



ร้านเตี้ยเย็นตาโฟ

ตั้งอยู่บริเวณริมทางรถไฟ ตลาดพลู เจ้าของคือ คุณวรพล เสริมเกียรติกุล เป็นร้านขายเย็นตาโฟแบบดั้งเดิม เปิดให้บริการมานานกว่า 70 ปี เทคนิคพิเศษของร้านคือ นำผักบุ้งไปลวกน้ำร้อนก่อน แล้วจึงใช้กรรไกรตัดเป็นชิ้นๆ ทำให้สดกรอบไม่นิ่มหรือดิบจนเกินไป ซอสเย็นตาโฟที่มีสีแดงไปทางส้ม ลูกชิ้นปลาทำเองมีขนาดเล็กกว่าปกติ แต่มีกลิ่นพริกไทยโดดเด่น เน้นการปรุงที่ละซาม



เย็นตาโฟแห้ง - เตี้ยเย็นตาโฟ



หมี่กรอบ - หมี่กรอบจีนหลี

ร้านเต็กเฮง หมี่กรอบจีนหลี

ตั้งอยู่บริเวณซอยเทอดไท 18 ใกล้กับท่าเรือตลาดพลู เจ้าของคือนางอารมณ นิติพรวิสิษฐ์ เอี่ยมองอาจ เปิดมานานกว่า 100 ปี สืบทอดกิจการมาจากพ่อสามี คือ จีนหลี แซ่ผู้ เป็นคนจีนไหหลำผัดหมี่ครัววันโขมจริมคลองบางหลวง ตรงทำน้ำ ล้นเกล้ารัชกาลที่ 5 เสด็จผ่านมาพ่อของสามีจึงได้ผัดถวาย หลังจากนั้นลูกสะใภ้เป็นคนรับสืบทอดกิจการแทนพ่อสามี เคยมีคนในวังมาซื้อทีละ 20 กล้อง เคยไปผัดในงานวันเกิด ของนายกรัฐมนตรีด้วย และลูกสาวสองคนได้สืบทอดกิจการ ต่อไป และมีเมนูอาหารเพิ่ม เช่น ปลากระพงนึ่งซีอิ๊วปลาจะระ เม็ดนึ่งบัว ปลิงทะเล อาหารไทยอร่อยคือ ต้มส้มปลากระบอก แกงเลียง แกงส้มปูทะเล ยำถั่วพูผัดผงกะหรี่ ความพิเศษคือ การผัดหมี่กรอบที่ไม่เหมือนใคร นำเส้นหมี่แช่น้ำ แล้วทอดน้ำมันเดือดๆ คั่วกับเนื้อปูเป็นก้อนและเครื่องปรุงจนได้ที่ หมี่จึง กรอบเหลืองแห้ง ผึ่งในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน และโปะลง ไข่ดิบจนสุกเรียกไข่นอก มีให้เลือกทำไข่นอก หรือไข่ใน คือ ตอกใส่ไปเลยตอนผัด ปัจจุบันทำแต่ไข่ใน ไม่ค่อยมีคนสั่งไข่นอก

ร้านครัวบางหลวง

ตั้งอยู่บริเวณซอยเทอดไท 18 เจ้าของคือ คุณสมชาย กิตติพัฒน์ถาวร เป็นร้านอาหารตามสั่ง เปิดให้บริการ เพียง 10 ปี แต่เดิมคุณพ่อเป็นคนจีนแต้จิ๋ว แซ่คู ซึ่งอาคุณ คุณแม่เป็นคนไทย อยู่ในตลาดพลูมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เป็นตึกแถว ห้องหัวมุมถนนตลาดพลูและซอยเทอดไท 18 มีลวดลายปูนปั้นเฉพาะของตึกแถวแบบจีนในยุคนั้น บนป้ายร้านคือพญา อินทรีเด่นเป็นสัญลักษณ์คู่ตลาดพลู ความพิเศษคือ อาหาร เน้นความสดของวัตถุดิบ แม่ครัวทำอาหารได้เร็วทันใจ โดยมี งานหลัก คือ ข้าวผัดน้ำพริกกะปิ ที่คิดค้นสูตรเองได้รสชาติ ของน้ำพริก



ร้านอาหารครัวบางหลวง



ปลาเก๋าสามรส - ร้านแสบ

ร้านแสบ

ตั้งอยู่ข้างสถานีรถไฟตลาดพลู เจ้าของคือ คุณสว่าง ปรีอารมณ และคุณวิชัย โพธิ์วัตร เปิดร้านมาประมาณ 40 ปี สมัยก่อนขาย 3 โมงเย็น จนถึง ตี 1 เพราะมีคนมาเที่ยวกลางคืนเยอะ และเป็นตลาดโต้รุ่ง ปัจจุบันขายเพียงเลิก 20.30 น. แทน แต่เดิมเป็นลูกจ้างร้านเสวยโภชนา ซึ่งเก่าแก่เป็นคนจีนแต่จิว พ่อเจ้าของเสียชีวิต จึงออกมาเปิดร้านเอง มีความพิเศษที่มีเมนูอาหารเกือบ 50 อย่าง ปลา กุ้ง ต้องเลือกเองเป็นของสด ไม่ค้าง จากตลาดวัดกลางและปรับปรุงรสชาติตามใจลูกค้า ด้วย คิดค้นจากอาหารสิบกว่าอย่าง ปัจจุบันมีมากกว่า 50 อาหารขึ้นชื่อ ต้มยำซี่เมาทะเล หรือ ต้มโคล้ง ต้มแสบ ปลาหมึกทอด ปลาเก๋าสามรส ยำปลาดุกฟู หมูป่าผัดเผ็ด นำหมูป่ามาจากมาเลเซีย



ขาหมูแต่จิว - สหายโภชนา

ร้านสหายโภชนา

ตั้งอยู่บริเวณริมถนนเทอดไท เจ้าของคือ คุณสมชาย ทักษะกาญจนากุล เป็นร้านขายข้าวขาหมูสูตรแต่จิว สืบทอดกิจการมาจากบรรพบุรุษ เป็นร้านเก่าแก่เปิดมานานกว่า 50 ปี ใช้เครื่องยาจีนปวยก๊ก อบเชย ขงเจียว ซิอิ้วที่ใช้ไม่ดำ แต่ขาหมูสีจะแดงกว่าเจ้าอื่น เพราะใส่น้ำตาลแดง แต่ก่อนขายก๋วยเตี๋ยวเนื้อเปื่อยมานานกว่าประมาณ 70 ปี เลิกไปเพราะเนื้อราคาแพงขึ้นและเกิดโรคแอนแทรกซ์ระบาด แรกเริ่มทำกิจการจกสาน แต่พ่อเปลี่ยนมาทำอาหารแทน



สุรียากาแฟ - ริมน้ำตลาดวัดกลาง

ร้านตั้งเจียงฮาด

ตั้งอยู่บริเวณซอยวัดกลาง เป็นร้านขายส่ง และขายขนมเปี๊ยะดั้งเดิม ขนมสิงโต รับขายก็จ้าง รับขายของส่งทั่วไป ขนมทั่วไป ของเล่น เจ้าของปัจจุบันคือคุณพัชรไกรทองสุข (เจ้ใหญ่) สืบทอดกิจการมาจากบรรพบุรุษ คนจีนแต่จิว โดยที่คุณพ่อปัจจุบันอายุ 98 ปี เป็นคนตั้งร้านสูตรขนมเปี๊ยะ กี่จ้าง เป็นสูตรจากบรรพบุรุษที่ประเทศจีน นำส่งยุโรปมากกว่าแสนลูก ใช้เวลาในการทำ 2 เดือน เชือกมัดต้องเป็นเชือกขาว อย่างดีเคยใช้เชือกกล้วยและปอมัด และจ้างคนผูก ข้าวเหนียวคัดพิเศษ ต้องต้มแล้วใส่น้ำปูนไม่มีข้าวที่แข็งติดเป็นเม็ดอยู่ข้างใน ข้าวเหนียวต้องไม่มีข้าวเจ้าปนมาหรือให้น้อยที่สุดเพราะข้าวเจ้าจะทำให้ปูนหรือแข็งอยู่ข้างใน กี่จ้างหรือขนมจ้างใช้รับประทานทั่วไป ร้านขนมเปี๊ยะดั้งเดิมทำมาก่อน กี่จ้างทำมา 60 ปี แต่ขนมเปี๊ยะกว่า 70 ปี



ร้านอ๊วก้วย

ร้านสุรียากาแฟ ลืมชะฮวด

ตั้งอยู่บริเวณ ตึกแถวหลังตลาดวัดกลาง เจ้าของคือ คุณวิชัย เลิศธานินวานิช มีชื่อจีนคือลื้ม ช่งจ๊วยเป็นร้านกาแฟเก่าที่เปิดขายมานานกว่า 90 ปี สืบทอดกิจการจากรุ่นบิดา ที่เป็นคนจีนแต่จิว ความพิเศษคือเครื่องดื่มทุกแก้วชงแบบเข้มข้นมากกว่าที่อื่น 2 เท่า โดยเฉพาะกาแฟเย็นหวานมัน ส่วนชานำเข้ามาจากอินโดนีเซีย เครื่องมือ หม้อต้มกาแฟ กระป๋องต้กกาแฟ สิ่งทำให้ใหญ่กว่าปกติ ถุงกาแฟทำพิเศษ เรียกว่าผ้าสาหลี มีขนาดยาวพิเศษ สั่งเย็บจากเยวราช ต้องเลือกผ้าที่มีความหนาและความยาวพอดี นอกจากนี้ภายในร้านยังมีการเก็บรักษาเครื่องมือเก่าแก่ เป็นทองเหลืองของบรรพบุรุษไว้ รวมถึงตะเกียงเจ้าพายุเก่า ที่ร้านจะใช้แก้อ้อมันังไม้สัก ซ้อมาตั้งแต่ตัวละ 10 บาท ส่วนโตะ ราคา 40 บาท



ขนมหน้าร้านตั้งเจียงฮาด

ร้านอ๊วก้วย ตลาดพลู

ตั้งอยู่บริเวณตลาดริมทางรถไฟ เจ้าของคือ คุณไก่อ ตั้งอัครฐากูร เป็นร้านเก่าแก่เปิดมานานกว่า 70 ปี โดยสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ เป็นคนจีนแต่จิว แซ่ตั้ง โดยอาจเริ่มขายเมื่อสงครามโลกครั้งที่ 1 สิ้นสุดลงในสมัยก่อนร้านตั้งอยู่บริเวณลานริมน้ำ วัดราชคฤห์ ความพิเศษคือใช้เตาถ่านตั้งกะทะทอดน้ำมันแบบดั้งเดิม น้ำมันจะเดือดนานกว่า ไม่ทอดเก็บไว้ในกะละมัง ทอดใหม่ตลอดทำให้จะแห้งกว่า แต่ทิ้งไว้จะเย็นเหมือนกัน ถ้าเก็บไว้ค้างคืนเอามาทอด

ร้านหมวย-หลี น้ำแข็งใส

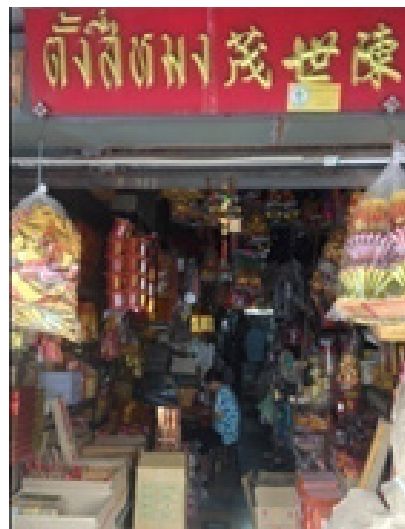
ตั้งอยู่บริเวณเพิงถาวรริมทางรถไฟและถนนทอดไท เจ้าของคือ คุณสุภาพ แซ่เฮ้ง เป็นร้านเก่าแก่เปิดมานานกว่า 70 ปี สืบทอดกิจการจากรุ่นบิดาคือ คุณปักเจ้า แซ่เฮ้ง เป็นคนจีนแต่ใจ ในอดีตไม่มีที่ตั้งเป็นหลักแหล่ง ก่อนแบกขนม น้ำแข็งหอบขายจากในสวน น้ำแข็งเป็นก้อน มีที่ซูดใสเสียไม้ ต่อมาจึงเริ่มทำเป็นแผงขาย เคล็ดล็บคือ ทำสลิม กะทิ กวนเอง รมควันเทียนหอม ทำมาจากแป้ง อย่างดีจากนครปฐมถ้วยอย่างดี ตั้งเตาผสม ใช้มือกดทำเอง ต่อมาไอศกรีมกะทิไข่แข็ง ไข่สดตักกับไอศกรีม 3 ลูก ไอศกรีม ทำเองใช้มือ หลังจากเครื่องเสีย เลยรับไอศกรีมที่ทำเสร็จแล้ว มามีหลายรส ตั้งแต่เดิมคือกะทิ ของผสมในขนม เช่น มันเชื่อมเผือกเชื่อม สับปะรด ทำเอง



ขนมเบ๊องญวน สุภาพ

ร้านตั้งสี่หมง ของไหว้ ไก่อยู่

ตั้งอยู่บริเวณปากซอยเทศบาล 30 เจ้าของคือ คุณนพพร คล่องดำเนินกิจ ประกอบกิจการขายของ ไหว้เจ้า สืบทอดกิจการจากบรรพบุรุษซึ่งเป็นคนจีนแต่ใจมานานกว่า 50 ปี โดยเริ่มมาจากปูที่ประกอบ กิจการนี้ที่ประเทศจีน ทำให้ของไหว้มาจากประเทศจีน พอช่วงที่พ่อมาเมืองไทย พ่อไม่ยอมทำกิจการนี้ แต่แม่ขอร้องจึงทำมาจนถึงรุ่นลูก



ร้านตั้งสี่หมง



ร้านหมวย-หลี น้ำแข็งใส

ร้านขนมเบ๊องญวน สุภาพ

ตั้งอยู่บริเวณปากซอยเทศบาล 18 หรือตรงแยกตลาดพลู เจ้าของคือ คุณสุภาพ บรรดาลสุสันต์ ร้านเป็นรถเข็นขายขนมเบ๊องญวนโดยขายมานานกว่า 17 ปี เป็นสูตรโบราณสืบทอดมาจากการค้า มีความพิเศษคือ ใช้เตาถ่านในการทำแบบโบราณ เพราะสามารถควบคุมความร้อนได้ดีและร้อนระอุทั่วกระทะดีกว่าเตาแก๊ส ทำให้ขนมเบ๊องญวนมีความหอมกว่า ในส่วนของแป้ง ใช้แป้งข้าวเจ้า ผสมขมิ้นนวดให้เข้ากัน และเติมน้ำจนได้เป็นแป้งขนมเบ๊องญวนใสสีเหลือง ส่วนไส้จะมีถั่วอก เต้าหู้เหลืองที่ผัดพอร้อน มีถั่วลิสงที่ทางร้านคั่วเองโขบให้หวาน และหน้ากุ้งที่ทำด้วยมะพร้าว และเนื้อกุ้งสด นำมาผัดและปรุงรสด้วยน้ำตาล นอกจากนี้สิ่งสำคัญคือวัตถุดิบเป็นของสดใหม่วันต่อวัน ไม่มีค้าง ขนมเบ๊องญวนที่นี่มี 3 แบบได้แก่ ไช้ نرم ไข่กรอบ และแบบแป้ง



ร้านลาว เจิ้ง เซียง

ร้านอินทรีโฮส

ตั้งอยู่บริเวณซอยวัดราชคฤห์ เป็นที่ธรณีสงฆ์ของวัดราชคฤห์ เจ้าของคือ คุณนพดล ศรีแพทย์ เป็นร้านขายยาแผนโบราณที่เปิดมานานกว่า 100 ปี โดยสืบทอดกิจการมาตั้งแต่รุ่นทวด อากังเป็นคนจีนแต่จิว แซ่กัว ส่วนอาม่า แซ่จิ้น มีการบดยา และผสมเองมาแต่บรรพบุรุษที่เป็นคนจีน ในแง่สถาปัตยกรรมคือ ยังคงอนุรักษ์อาคารไม้ไว้อย่างสมบูรณ์ รวมถึง ช่องชนของทางเพดาน บานประตู และตู้ยาไม้สัก อุปกรณ์ต่างๆ ในการปรุงยาสมุนไพร

ร้านลาว เจิ้ง เซียง

ตั้งอยู่บริเวณตลาดวัดกลาง เจ้าของคือ คุณกมล วิสุทธิเสนาณรงค์ เป็นร้านขายเครื่องจักสาน ขนมหั่ว ของใช้แม่ค้า ของไหว้เทศกาลทุกชนิด เปิดมานานกว่า 55 ปี พ่อเป็นคนจีนแต่จิว แซ่ลาว ส่วนทางแม่ แซ่ตั้ง โดยสืบทอดกิจการจากป้า ที่รับของจักสานมาจาก บางปะหัน ออยุธยา ขนมหั่วเทศกาลต่างๆ ไหว้พระจันทร์ ตรุษจีน สารทจีน กระทง รับมา แต่ กี่จ่าง บะจ่างทำเอง ขายส่ง กำไร 1-2 บาทเท่านั้น



ร้านอินทรีโฮส

ร้านขายเครื่องจักสาน

ตั้งอยู่บริเวณซอยวัดราชคฤห์ เจ้าของคือ คุณวิวัฒน์ วงศ์ศพร เป็นบ้านไม้ชั้นงปุ่น 2 ชั้น โดยสืบต่อกิจการจากบรรพบุรุษที่เป็นคนจีนแต่จิว แซ่ลิม ร้านขายเครื่องจักสาน มีหลังคาจั่วบ้าน รูปแบบเรียบง่าย แต่ก่อนบ้านเป็นบ้านไม้ทั้งหลังต่อมาไฟไหม้จึงสร้างใหม่เมื่อปี 2506 สมัยก่อน โรงเรียนวัดเป็นอาคารไม้ มุงกระเบื้องว่าว ร้านรอบๆ เป็นบ้านไม้ทั้งหมด มีหอรบขังเก่าของวัดเท่านั้นที่ก่ออิฐถือปูน มีเจดีย์รอบๆ แทบเป็นทุ่งเจดีย์ ต่อมาคนมากขึ้นจึงรื้อเจดีย์สร้างบ้าน บ้านรอบๆหอรบขังเคยเป็นโรงงานขนมปังซึ่งเลิก ไปแล้ว อาชีพร้านขายเครื่องจักสานเกิดขึ้น เพราะมีความต้องการแข่ง เพื่อเก็บพลูจากในสวนแถวนี้ที่มีมาก แข่งที่ใช้สมัยก่อน มีการสานเป็นรางหกเหลี่ยมขอบเย็บไม้ไผ่ มีกรอบถักด้วยไม้ไผ่ หมุนเกลียวบิด ฐานเป็นหวาย สมัยนี้ไม่มีคนทำแล้ว



ร้านขายเครื่องจักสาน

โรงน้ำปลาแฮ่เต็กเซ่ง

ตั้งอยู่บริเวณซอยเทอดไท 16 เซ้าที่ดินของทายาท พระเสริม พาณิษฐ์ (เสริม ชูโต) เจ้าของคือ คุณเหลียงเต็ง แซ่เฮ้า (เลิศปิติวิทย์) เป็นอาคารไม้เก่าผุพังเป็นรูปตัว C ยาว 10 ช่วงเสา เป็นโรงบรรจุน้ำปลาอยู่ 4 คูหา หัวมุมโรง น้ำปลาดำเนินกิจการมาตั้งแต่รุ่นคุณพ่อ ซึ่งเป็นคนจีน แต่จิว มานับร้อยกว่าปี ตั้งแต่ไม่มีถนนเทอดไท คนใน ตระกูลทำโรงน้ำปลา โรงซีอิ๊ว โรงเต้าเจี้ยว มาตลอดจนถึง รุ่น คุณเหลียงเต็ง เมื่อเรียนหนังสือจบมาพ่อให้แจวเรือส่ง น้ำปลา เต้าเจี้ยว มีเรือส่งเป็นหลายลำ สมัยก่อนเรือส่ง น้ำตาลปี๊บจากดำเนินสะดวกมาที่เป็นลิบลำ ส่งกลับมา จากมหาชัย โรงงานทำเต้าเจี้ยวเลิกไปแล้วเพราะญาติแยก ย้ายกันไปทำที่อื่น น้ำปลาทำที่ระยองแล้วมาบรรจุที่นี้แทน มีตราจิ้งจอก นางฟ้า แมวดำ ที่ยังคงอยู่ในปัจจุบัน

ในอดีตห้องที่อยู่ริมน้ำริมน้ำเคยเป็นที่ทำการ ไปรษณีย์ตลาดพลู มีท่าเรือสำหรับรับส่งพัสดุภัณฑ์ต่างๆ



โรงน้ำปลาแฮ่เต็กเซ่ง



ร้านขนมหวานตลาดพลู

ร้านขนมหวานตลาดพลู

ตั้งอยู่ในตึกแถวเลขที่ 1126 ริมถนนเทอดไท ซอยเทอดไท 25 เจ้าของร้านคือ คุณสุลาลัย ผดุงวนากุล โดยสืบทอดมาจากคุณทวด น้อย วนากุล ถ้านับจนถึง ปัจจุบันกว่า 70 ปี ที่ประกอบการในตลาดพลู มีขนมหวาน ไทยที่ขึ้นชื่อโดยขนมหวานไม่หวานจนเกินไป มีชื่อเสียง มากคือ ขนมชั้นใบเตยหอมหวาน เน้นความสดใหม่ ทำสดๆวันต่อวันไม่มีค้างคืน ไม่ใส่สารกันบูด โดยที่ขนมตัด เป็นชิ้นเล็ก เช่น ตะโก้ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ห่อ ใบตองแบบดั้งเดิม ราคาเพียงห่อละ 6 บาท ยังมีขนมหม้อ แกง ขนมสังขยาฟักทองที่คว้านฟักทองทั้งลูก ที่ขายเป็น ถาดและเป็นลูกใหญ่ โดยร้านเปิดให้บริการ ช่วงสาย และ มีบัตรคิวให้ลูกค้ารอตตามคิวเนื่องจากมีผู้ซื้อมากจึงต้องจัด ระเบียบ



ขนมเบื้องไทย - สรณทิพย์ขนมเบื้องไทย

ร้านสรณทิพย์ขนมเบื้องไทย

ตั้งอยู่หน้าตลาดรัชดาภิเษก เจ้าของ คือ คุณนภา กร กษิตติและสรณทิพย์ มีชุมชนเริ่มทำขนมเบื้อง ตั้งแต่ สมัยคุณยายซึ่งเป็นคนอยุธยา แต่รุ่นคุณแม่มาโตที่ ตลาดพลู เรียนหนังสือถึงแค่ ป.3 ที่โรงเรียน วัดมอญ ออก มาขายของในตลาดพลู คุณพ่อเป็นคนวัดม่วง แต่ย้ายไป อยู่บางกอกใหญ่ คุณยายขายขนมไทยมาก่อนคุณแม่เป็นคนปรับปรุงสูตรจนขายดี เริ่มทำขายมานานกว่า 70 ปี ถึง ปัจจุบัน ในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ต้องขายไปวังหน้าลูก ระเบิดไป ใช้แป้งสูตรพิเศษ จากการคว่ำข้าวหนึ่งมัด และ การทำให้หวาน ใส้เค็มที่ไม่เหมือนใคร ใส้เค็มทำจาก มะพร้าวขูดผสมกุ้งสับ ส่วนใส้หวานมีสีแบบเดียวกับใส้เค็ม

ร้านกิมเองกล้วยเชื่อม

ตั้งรถเข็นอยู่หน้าซอยเทอดไท 20 เจ้าของคือ คุณกิมเอง กายธรรมกุล ป้ากิมเองเป็นคนตลาดพลู โดยกำเนิด บรรพบุรุษเดิมแซ่เตียว เป็นคนจีนฮกเกี้ยน สมัย รุ่นคุณแม่ ทำกล้วยปิ้งขาย แต่พอถึงรุ่นป้ากิมเอง เปลี่ยน มาเป็นขนมหวานด้านมันเชื่อมแทน โดยทำขายมากกว่า 30 แล้ว วัดดุสิตกล้วยทั้งหมดสั่งมาจากเพชรบุรี สั่งมา 80 กิโลกรัม ต่อวัน มันสำปะหลัง สั่งมาวันละ 100 กิโลกรัม ปอกแล้วใช้ได้แค่ 30 กิโลกรัม ที่ไม่มีใครทำในปัจจุบัน คือ กล้วยหักมุกเชื่อม ปัจจุบันมีน้องสาวและหลานมาช่วยกัน ทำเพราะทำไม่ทัน กล้วยเชื่อมขายหมดทุกวัน



กล้วยไข่เชื่อม - กิมเองกล้วยเชื่อม



ร้านนิอ้าน้ำแข็งไสได้รุ่ง

ร้านนิอ้าน้ำแข็งไสได้รุ่ง

ตั้งรถเข็นริมทางรถไฟตรงข้ามกับเพิงขายอาหาร ข้างสถานีรถไฟตลาดพลู เจ้าของคือคุณพร อัครเสถียร เป็นร้านที่เปิดขายมาประมาณ 50 ปีในตลาดพลูเดิมซึ่งมี ส่วนของตลาดใต้รุ่ง เมื่อตลาดพลูและตลาดใต้รุ่งโดน เวนคืนสร้างสะพานถนนรัชดาภิเษกจึงย้ายมาในที่ปัจจุบัน เริ่มมีชื่อเสียงช่วงสงครามเวียดนาม เพราะนักท่องเที่ยวกลาง คีนมีของหวานยอดนิยมคือกล้วยปั่นผลไม้ปั่น สดและ ไอศกรีมไข่แข็ง

ร้านตั้งง่วนอะ กุ่ยสือ

ตั้งอยู่ในตึกแถวริมถนนเทอดไท เลขที่ 1163 ตรงข้ามซอยเทอดไท 22 เจ้าของร้านชื่อคุณวิรัช ตีระจินดาสกุล ทำขนมไหว้เจ้าต่างๆ ขนมเปี๊ยะ ขนมจันอับ ขนม น้ำตาล สิ่งโต มากกว่า 70 ปีแล้วทำมาตั้งแต่รุ่นอาทังซึ่งเป็นคนจีนแต่จิวจนถึงรุ่นพ่อซึ่งอพยพมาเมืองไทย ใช้ชื่อเดียวกับร้าน คือ ตั้งง่วนอะ แต่เมื่อเรียนที่โรงเรียนในย่านนี้ใช้ชื่อ ตั้งง่วนเทียม ร้านแต่เดิมอยู่ริมคลองบางหลวง ด้านหนึ่งติดร้านทอง ยังเสียงอีกข้างหนึ่งติดร้านหมักรอบเงินหลิ ต่อมาถูกเวนคืนที่เพื่อสร้าง สะพานถนนรัชดาภิเษกจึงย้ายมาที่ปัจจุบัน ขนมเปี๊ยะที่วางขาย เจ้าของร้านทำใส่เองหมด ปัจจุบันยังทำกับภรรยาเพียง 2 คน โดยที่ลูกหลานไปเปิดบริษัทค้าขาย และคงไม่มีทายาทสืบต่อเมื่อแก่ตัวลงกว่านี้



ร้านตั้งง่วนอะ กุ่ยสือ

ร้านขายยาบ้านสุนตั้ง ตั้งแกอิง

ยาหอมตรา 5 นกกระเรียน

ตั้งอยู่ในตึกแถวริมถนนเทอดไท ใกล้ร้านตั้งง่วนอะ เจ้าของคือคุณสุนีย์ ตาคะนันทน์ อาทังเป็นคนตั้งร้านชื่อตั้งกิมเฮง เป็นคนจีนแต่จิว เป็นหมอยาอยู่เมืองจีน หลังจากอพยพ มาเมืองไทย ประกอบอาชีพอื่นแล้วจึงกลับมาขายยาจีน และมีการจด ตำรับยาจีนของตนเอง ด้านยาหอม ยาผิวหนัง ต่างๆ มีโรงงานอยู่ย่านวัดไร่ขิง สมัยก่อนอยู่ริมทางรถไฟ แต่โดนถนนรัชดาภิเษก ตัดผ่านจึงย้ายมาอยู่ในตึกแถวริมถนน



ร้านขายยาบ้านสุนตั้ง ตั้งแกอิง

ร้านตัดผมลุงวิเชียร

ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 323 ซอยเทอดไท 21 หรือ ตรอกโรงเจ เจ้าของคือคุณวิเชียร นนทแก้ว เดิมคุณลุงเริ่มกิจการเมื่อ 60 ปีมาแล้ว จนมีร้านตัดผมใหญ่อยู่ที่สี่แยกตลาดพลู ต่อมาโดนเวนคืนที่ เพื่อสร้างสะพานถนนรัชดาภิเษก จึงเลิกกิจการมาเปิดร้านขนาดเล็กๆ เดียวในเรือนแถวไม้ โดยยังเก็บเก้าอี้ตัดผมรุ่นเก่าและกระจกเงาที่มีค่าอวยพรภาษาจีนติดไว้ ตั้งแต่เริ่มกิจการไว้จนถึงปัจจุบัน



ร้านตัดผมลุงวิเชียร



ร้านป้าอ้อย อาหารตามสั่ง

ร้านป้าอ้อย อาหารตามสั่ง

ตั้งอยู่ในตึกแถว ซอยเทอดไท 20 หลังร้านตัดเสื้อซิลเวอร์ เจ้าของคือ ป้าอ้อย หรือ คุณสด ศิริวรรณเป็นคนอำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ แต่มาอยู่ตลาดพลูตั้งแต่อายุ 12 ปี ปัจจุบันอายุ 62 ปี เริ่มขายอาหารครั้งแรกคือเปิดร้านขายเนื้อเปื่อยในตลาดหน้าโรงหนังวิกเตี้ย จนย้ายมาเช่าที่ในตึกปัจจุบัน ประกอบกิจการมากกว่า 35 ปี ทำอาหารตามสั่ง ป้าอ้อยและสามีซื้อวัตถุดิบอาหารด้วยตัวเอง เตรียมอาหารด้วยตัวเองจนถึงลงมือทำมีอาหารขึ้นชื่อคือหมี่กระเฉด ไข่เจียวหมูสับ กุ้งสับที่คนในชุมชนนิยมสั่ง

ร้านลัมเชญซิม

ตั้งอยู่ในเพิงริมทางรถไฟติดกับเพิงขายอาหารหลักที่มีร้านอาหารชื่อดังรวมอยู่หลายร้านเจ้าของคือคุณลักษณะ ธีระพรเศรษฐ์ แซ่เดิม คือแซ่เฮ้ง เป็นคนจีนแต่จีว ขายข้าวมันไก่และก้วยเตี่ยว เนื้อเปื่อย ขายมากกว่า 40 ปี เดิมอากังมีอาชีพทำสวนพลูและขายพลู ตั้งแต่สมัย ร. 5 ต่อมาคุณพ่อมี อาชีพเลี้ยงหมูในตรอกคุณพระ ได้สูตรการปรุงอาหารมาจากเพื่อนซึ่งเลิกกิจการจึงมาขายที่นี่มีจุดเด่นที่มีอาหารหลักของย่านนี้ทั้ง 2 อย่าง คือข้าวมันไก่และก้วยเตี่ยวเนื้อเปื่อย



ร้านลัมเชญซิม



ร้านเนื้อเปื่อยน้ำใส

ร้านเนื้อเปื่อยน้ำใส

ตั้งอยู่ในเพิงหลังตึกแถวริมทางรถไฟขายก้วยเตี่ยวเนื้อเปื่อยเจ้าของกิจการคือ คุณมณี บุญนิมิตรภักดี สืบทอดกิจการของคุณพ่อ ซึ่งเดิมแซ่เฮ้า ชื่อคือ ขายมากกว่า 50 ปี เดิมในรุ่นคุณปู่ นั้นทำสวนพลูต่อมาคุณพ่อแยกมาทำก้วยเตี่ยวขายเคยขายเย็นตาโฟและเปลี่ยนเป็นเนื้อเปื่อยที่ริมถนนสี่แยกตลาดพลูเดิมต่อมาจอมพลสฤษดิ์สั่งเลิกขายของริมถนนจึงย้ายมาขายบนสถานีและที่เพิงริมทางรถไฟในปัจจุบันมีสูตรแตกต่างจากเนื้อเปื่อยเจ้าอื่นาคือ เคี้ยวน้ำซุปรเครื่องเทศยาจีนแบบน้ำใสไม่มีสีแบบเจ้าอื่น

ร้านท่งอัน

ตั้งร้านมาราว 70 ปีแล้ว โดยคุณพ่อเป็นคนจีน แต่จิว แซ่เตีย อพยพมาจากเมืองจีนแต่เดิมคุณพ่อเคยเป็นลูกจ้างร้านขายยาร้านอื่นมาก่อนแต่ต่อมาเปิดกิจการเองโดยเช่าห้องแถวริมถนนซอยเทอดไท 18 นี้ จากทายาทนายต่างบุญยมาพ ตั้งแต่ตึกแถวเริ่มสร้างใหม่ โดยปัจจุบันขายยาแผนปัจจุบันด้วย



ร้านขายยาท่งอัน



ร้านสุราซ่งกัง

ร้านสุราซ่งกัง ตราเสือโคร่ง

ตั้งอยู่ในซอยเทอดไท 33 เจ้าของคือ คุณวิสิษฐ์ เหล่าธนาวิชัย โดยเริ่มทำสุรามากว่า 70 ปีแล้ว เริ่มจากคุณพ่อแซ่ลื้อนำสูตรมาจากเมืองจีน โดยทำกับญาติผู้ใหญ่แซ่เล่า ชื่อร้านเล่าจี่ซุนแถวหัวลำโพง คนจีนส่วนใหญ่เมื่ออพยพมาถึงไทยจะเป็นกุลีก่อน ทำงานแบกหามต้องการยาชูกำลัง โดยที่ชาวจีนส่วนหนึ่งที่มีสูตรยาต้องจึงได้เริ่มทำ โดยเริ่มแรกร้านเหล้าสมุนไพรมันส่วนใหญ่่นำยาสมุนไพรมองตนไปต้องตามโรงกลั่นเหล้า ที่อยู่ในหัวเมืองต่างๆ ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2502 จอมพลสฤษดิ์ได้อนุญาตให้สัมปทานเปิดโรงกลั่นสุราในกรุงเทพ คือ โรงงานสุราบางยี่ขัน โดยให้แก่ นายสหัส มหาคณ จากนั้นคุณวิสิษฐ์จึงได้เปลี่ยนมาต้องเหล้าที่โรงสุราในกรุงเทพฯ คือที่โรงงานสุราบางยี่ขัน โดยมีถังไม้ใส่ยาสมุนไพรมองกับเหล้าโรง ในปีพ.ศ. 2505 หลังจากโรงงานสุราบางยี่ขันได้ปิดตัวลง ทางร้านได้ย้ายไปทำการต้องเหล้าที่โรงเหล้าในเขตจังหวัดราชบุรีแทนจนถึงปัจจุบัน

2. แผนที่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมย่านตลาดพลู



