65020083 ณัฐนนท์ จำเมือง

65020819 จิตติพัฒน์ ตันวิจิตร์

65020832 ครัลพร ตันติจิรวณิช

65020852 พิมพ์แพรว พันสีทา

ชุมชนนาเกลือ

ตำบล/แขวง: นาเกลือ

อำเภอ/เขต: บางละมุง

จังหวัด: ชลบุรี,พัทยา

ชุมชนนาเกลือเป็นย่านการค้าและสถานที่สำคัญ วัฒนธรรมต่างๆของชุมชนประมงและการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมของชาวจีนโพ้นทะเลเอกลักษณ์ของเมืองพัทยาที่น่าสนใจและควรอนุรักษ์ชุมชนนี้

ชุมชนนาเกลือมีประวัติความเป็นมายาวนาน ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เดิมเคยเป็นส่วนหนึ่งของบ้านบางละมุง ผู้คนเลือกตั้งรกรากที่นี่เพราะสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ทั้งป่าชายเลนช่วยลดความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ และทำเลที่ตั้งใกล้เส้นทางค้าขายทางทะเล โดยเฉพาะการติดต่อค้าขายกับจีน จึงกลายเป็นจุดพักสินค้าและทำให้เกิดชุมชนค้าขายขนาดย่อม

ต่อมา หลังการเสียกรุงศรีอยุธยา พระเจ้าตากสินทรงใช้พื้นที่นี้เป็นจุดรวมพลก่อนเดินทัพไปตีเมืองจันทบุรีเพื่อกอบกู้เอกราช และมีการพำนักที่วัดสว่างฟ้าพฤฒาราม (วัดนาเกลือในปัจจุบัน) เมื่อถึงสมัยรัตนโกสินทร์ โดยเฉพาะช่วงรัชกาลที่ 3 การค้าขายเฟื่องฟูจากการตั้งรกรากของชาวจีน ผสมผสานกับวิถีชีวิตของคนท้องถิ่นที่ทำประมงและเกษตรกรรม ทำให้ย่านนาเกลือพัฒนาเป็นศูนย์กลางทางการค้า

ในรัชกาลที่ 5 มีการสร้างวัดช่องลม (วัดปากคลอง) เป็นศูนย์รวมจิตใจของชุมชน ต่อมาเกิดพายุไต้ฝุ่นเว้ ทำให้เกลือระเหยขึ้นมาจำนวนมากบริเวณนี้ กลายเป็นที่มาของชื่อ "นาเกลือ" และความเจริญของชุมชนก็เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ

วิถีชีวิตและอาชีพของชาวนาเกลือ

- **ภาครัฐและหน่วยงานต่างๆ** มีสถานที่ราชการ เช่น สถานีตำรวจ โรงงานบำบัดน้ำเสีย ทำหน้าที่ดูแลและช่วยเหลือประชาชน
- **การค้าและเศรษฐกิจ** การค้าขายคึกคัก โดยเฉพาะอาหารทะเล ทั้งสดและแปรรูป ซึ่งเป็นจุดเด่นของชุมชน

- **วัฒนธรรมและประเพณี** มีเทศกาลสำคัญ เช่น ตรุษจีน เช็งเม้ง ที่จัดขึ้นตามศาสนสถานและลานโพธิ์นาเกลือ
- **นันทนาการ** ผู้คนรวมตัวทำกิจกรรม เช่น ออกกำลังกาย เล่นกีฬา ในสวนสาธารณะและลานโพธิ์นาเกลือ

โครงสร้างชุมชนหลัก

1. **ย่านประมง** ตั้งอยู่ริมทะเล บ้านเรือนสร้างยื่นลงทะเลเพื่อสะดวกต่ออาชีพ มีตลาดอาหารทะเลสด ร้านอาหารทะเล และการทำปลาแห้ง
2. **ย่านค้าขายของชุมชนชาวจีน** เป็นแหล่งพาณิชยกรรมของชุมชน มีอาคารไม้เก่าแก่และร้านค้าตามถนนพัทยา-นาเกลือ
3. **ย่านราชการ** รวมสถานที่ราชการที่เป็นศูนย์กลางการติดต่อประสานงานของชุมชน

เรียนรู้ดูวิถีแห่งชุมชนนาเกลือ

นาเกลือ ชุมชนเล็กๆ มีอายุกว่า 100 ปี นาเกลือไม่ได้มีนากลือแต่มาจากคำว่า น่ากลัว เพราะเมื่อก่อนที่นี่เป็นป่าช้า แต่บางคำบอกเล่าก็บอกว่าเพี้ยนจากคำว่า นาก๋ั่ว ชื่อเรียกของใบพัดเรือสำเภา **จุดเด่นของชุมชนบรรยากาศที่เป็นกันเอง และมีอาหารพื้นถิ่นและอาหารทะเล**

จุดเด่นของชุมชนนาเกลือ

1. **การประมง**
   ด้วยความที่อยู่ติดทะเล อาชีพประมงจึงเป็นอาชีพหลักของชาวบ้านที่ช่วยสร้างรายได้และหล่อเลี้ยงชุมชนมาตั้งแต่อดีต
2. **Street Art**
   ภาพวาดบนกำแพงและผนังบ้านไม้เก่า เป็นศิลปะที่หาชมได้ยากและช่วยเพิ่มเสน่ห์ให้กับชุมชน
3. **อาหารพื้นถิ่น**
   นาเกลือมีอาหารทะเลสดๆ และอาหารท้องถิ่นที่อร่อยถูกปากนักท่องเที่ยว เช่น

    1. **ห่อหมกปลาทะเลสูตรโบราณ**

วัตถุดิบ

- น้ำพริกแกงเผ็ด 100 กรัม
- เนื้อปลากะพง หั่นชิ้นเล็ก 100 กรัม
- ไข่เป็ด 1 ฟอง
- หัวกะทิ หรือกะทิสำเร็จรูป 250 มิลลิลิตร
- น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
- ใบมะกรูดซอย
- พริกชี้ฟ้าแดงซอย
- ใบโหระพา หรือกะหล่ำปลีซอย
- หัวกะทิสำหรับหยอดหน้า
- กระทงใบตอง หรือถ้วยกระเบื้อง
- พริกชี้ฟ้าแดง ใบมะกรูดซอย และผักชี สำหรับตกแต่ง

วิธีทำ

1. ใส่น้ำพริกแกงเผ็ด เนื้อปลากะพง ไข่เป็ด และกะทิลงในเครื่องปั่น ปรุงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ และน้ำปลา ปั่นผสมจนละเอียดเข้ากันดี เทใส่อ่างผสม ใบมะกรูดซอย คนผสมให้เข้ากันดี เตรียมไว้

2. ใส่ใบโหระพาลงในภาชนะ ตามด้วยกะหล่ำปลีซอย ตักส่วนผสมห่อหมกใส่ วางเรียงในชุดนึ่ง

3.นำห่อหมกไปนึ่งในน้ำเดือด นานประมาณ 10 นาที จนสุก ยกออกจากชุดนึ่ง จัดใส่จาน หยอดหน้าด้วยหัวกะทิ แต่งด้วยพริกชี้ฟ้าแดง ใบมะกรูดซอย และผักชีให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟ

2. แจงลอน (ห่อหมกย่างเสียบไม้)

วัตถุดิบ

- เนื้อปลากราย 350 กรัม
- มะพร้าวขูด 50 กรัม
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- น้ำพริกแกงเผ็ด 1 ช้อนโต๊ะ
- กะทิ 80 กรัม
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
- ใบมะกรูดซอย 3-4 ใบ

- ใบโหระพา 1 ถ้วย
- ขมิ้นผง สำหรับแต่งสี ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้

วิธีทำ

1. นำเนื้อปลากราย ใส่ชามผสม ตามด้วยเกลือ น้ำตาลทราย พริกแกง กะทิ นวดให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน
2. จากนั้น ใส่มะพร้าวขูด ขมิ้นผง ตามด้วยใบมะกรูดซอย และใบโหระพาซอย นวดต่อจนเนื้อปลากรายเนียน และเหนียว ประมาณ 5-10 นาที
3. นำเนื้อปลาที่นวดเสร็จ มาปั้นให้เป็นลูกกลม และเสียบไม้ เตรียมไว้
4. นำปลาที่เสียบไม้ มาย่าง บนไฟปานกลาง จนสุก หอม สีสวย น่าทาน
5. นำจัดใส่จาน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มอาจาด หรือน้ำจิ้มไก่ ตามชอบ พร้อมทาน

3. พริกย่างทรงเครื่องไส้ไก่-หมู

วัตถุดิบ

- หมูสับติดมันหรือไก่สับ 500 กรัม
- รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยเม็ด 1 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียม 1 หัว

- เกลือ 1 ช้อนชา
- ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ผักชี 1 ต้น
- น้ำตาลทราย ½ ช้อนโต๊ะ
- พริกหยวก 10 เม็ด

วิธีทำ

1. โขลกรากผักชี พริกไทยเม็ด และกระเทียม เข้าเดียวกันจนละเอียด
2. นำหมูสับติดมันหรือไก่สับใส่ในชามผสม ใส่รากผักชี พริกไทยเม็ด และกระเทียม ที่โขลกไว้ลงไป ตามด้วยเกลือ ซอสปรุงรส น้ำปลา น้ำตาลทราย ไข่ไก่ และผักชี คนให้เข้ากัน หมักไว้ในอุณหภูมิห้อง 30 นาที
3. กรีดพริกหยวกเป็นทางยาว เอาไส้ และเมล็ดออก
4. ยัดหมูหรือไก่ที่หมักไว้ลงไปให้แน่น ทำแบบนี้ให้ครบทุกอัน
5. นำพริกหยวกยัดไส้ไปย่างบนเตาถ่านไฟเบา เพื่อให้สุกถึงด้านใน
6. จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ

4. ทอดมันปลาอินทรีย์

วัตถุดิบ

- สำหรับ 3ท่าน
- เนื้อปลา 300 กรัม
- น้ำตาลปี๊บ3ชต.
- น้ำปลา2ชต.
- ใบมะกรูด1ชต
- ถั่วฝักยาว1/2ถ้วย
- พริกแกง2ชต.
- น้ำจิ้ม
- น้ำตาล5ชต
- น้ำเปล่า2ชต.
- ซอสพริก1ชต.
- น้ำส้มสายชู1ชต
- เกลือ1ชช.
- แตงกวา
- หอมแดง
- พริกตำ
- ถั่วป่น

วิธีทำ

1. แล่ปลา เอาซ้อมขูดเนื้อปลาฟาดในชาม 3-4ครั้ง
2. เตรียมเครื่องที่จะใส่ในทอดมัน
3. ตำใบมะกรูดให้พอแหลก ใส่เนื้อปลาตำให้เนื้อละเอียดใส่น้ำตาลปี๊บ ใส่น้ำปลา เครื่องแกงตำให้เข้ากัน พอเสร็จเอาถั่วฝักยาวมาผสมให้เข้ากันดี
4. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ทอดทอดมันให้เหลืองสุก ยกพักไว้
5. จัดจานทานกับน้ำจิ้มเข้ากันมาก

5. **หมึกน้ำดำ**

วัตถุดิบ

- ปลาหมึก1 กิโล
- น้ำตาลปี๊บ1/2 ฝา
- กระเทียม+รากผักชี+พริกไทย (โขลก) 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช1 ช้อนโต๊ะ
- ซอสปรุงรส1 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ้วขาว1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. โขลก กระเทียม+รากผักชี+พริกไทย ให้ละเอียด
2. นำไปผัดกับน้ำมันให้หอม
3. ใส่ปลาหมึกลงไป
4. ตามด้วยน้ำตาลปี๊บ ทำให้น้ำตาลละลาย
5. ใส่ซอสปรุงรสกับซีอิ้วขาวลงไป ผัดให้ทุกอย่างเข้ากัน
6. ปิดฝา 5 นาทีแล้วตักเสิร์ฟได้เลย

ปัจจัยที่ช่วยให้ชุมชนอยู่รอด

1. **การอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น**
   หากชาวบ้านช่วยกันรักษาภูมิปัญญาดั้งเดิม เช่น การทำนาเกลือ และต่อยอดเป็นแหล่งท่องเที่ยว ก็จะช่วยสร้างรายได้และความน่าสนใจให้กับชุมชน
2. **การสนับสนุนจากภาครัฐและองค์กรต่างๆ**
   หากได้รับการช่วยเหลือในด้านโครงสร้างพื้นฐาน การเงิน และการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว ก็จะช่วยให้ชุมชนพัฒนาและอยู่รอด
3. **คนรุ่นใหม่กลับมาสืบทอดวิถีดั้งเดิม**
   หากคนรุ่นใหม่เห็นความสำคัญของชุมชนและกลับมาสืบทอดอาชีพดั้งเดิม ชุมชนก็จะยังคงอยู่ต่อไป

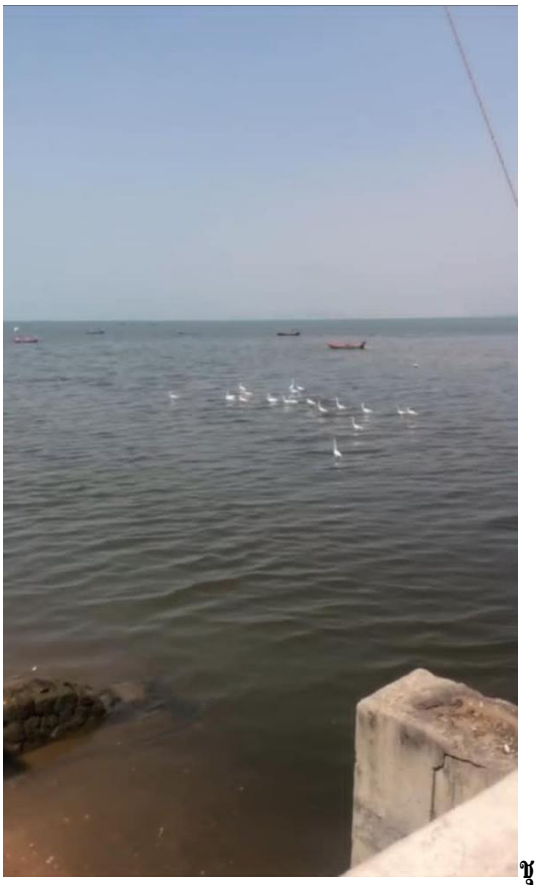
ปัจจัยที่อาจทำให้ชุมชนหายไป

1. **การขยายตัวของเมืองและเศรษฐกิจ**
   หากพื้นที่นาเกลือถูกนำไปใช้เพื่อสร้างบ้านหรือโครงการพัฒนาอื่นๆ อาจทำให้วิถีชีวิตดั้งเดิมค่อยๆ หายไป
2. **สภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลง**
   ฝนตกหนัก น้ำท่วม หรือการกัดเซาะชายฝั่ง อาจส่งผลกระทบต่อการทำนาเกลือและการประมง
3. **คนรุ่นใหม่ไม่อยากทำอาชีพเดิม**
   หากคนรุ่นใหม่เลือกย้ายไปทำงานในเมืองหรือเปลี่ยนอาชีพ วิถีชีวิตดั้งเดิมของชุมชนอาจค่อยๆ สูญหายไป

ข้อมูลจากการลงพื้นที่

ชุมชนนาเกลือในพัทยา เดิมทีเป็นชุมชนประมงและค้าขายที่สำคัญ โดยมีชาวจีนโพ้นทะเลเข้ามาตั้งรกรากและผสมผสานวัฒนธรรมกับคนท้องถิ่น ส่งผลให้เกิดสถาปัตยกรรมและวิถีชีวิตที่เป็นเอกลักษณ์ การพัฒนาการท่องเที่ยวและการอนุรักษ์ชุมชน ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา เมืองพัทยาได้ดำเนินโครงการต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในชุมชนนาเกลือ หนึ่งในโครงการสำคัญคือการปรับปรุงตลาดลานโพธิ์นาเกลือให้เป็นตลาดอาหารทะเลสดที่ทันสมัยและสะดวกสบายสำหรับนักท่องเที่ยว นอกจากนี้ ยังมีการจัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เช่น การเดินสำรวจชุมชนเพื่อสัมผัสวิถีชีวิตและประวัติศาสตร์ของพื้นที่ มีปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมและความยั่งยืน แม้ว่าการพัฒนาการท่องเที่ยวจะช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น แต่ก็นำมาซึ่งปัญหาสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะมลพิษทางน้ำและการเสื่อมโทรมของทรัพยากรธรรมชาติ การจัดการปัญหาเหล่านี้จำเป็นต้องมีการวางแผนและบริหารจัดการที่ยั่งยืน เพื่อรักษาความสมดุลระหว่างการพัฒนาเศรษฐกิจและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
สรุปประเด็นที่สำคัญในการลงพื้นที่ ชุมชนนาเกลือเป็นพื้นที่ที่มีคุณค่าในด้านประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และเศรษฐกิจ การพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่นี้ควรดำเนินการอย่างรอบคอบ เพื่อรักษาเอกลักษณ์และความยั่งยืนของชุมชน ควบคู่ไปกับการจัดการปัญหาสิ่งแวดล้อมที่อาจเกิดขึ้น

ศาลเจ้าจีน



ชุมชนนาเกลือ

‘เดินกินถิ่นนาเกลือ’ ปัจจุบันเข้าสู่ปีที่ 16

"เดินกินถิ่นนาเกลือ" งานที่จัดขึ้นทุกเสาร์-อาทิตย์ที่ตลาดเก่านาเกลือ

งาน “เดินกินถิ่นนาเกลือ” จัดขึ้นที่ตลาดเก่านาเกลือ ซึ่งถือเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีเสน่ห์และเอกลักษณ์เฉพาะตัว มาเป็นเวลา 16 ปีติดต่อกัน โดยจัดขึ้นทุกเสาร์-อาทิตย์ โดยมีการเนรมิตพื้นที่บริเวณลานโพธิ์นาเกลือไปจนถึงสะพานยาวให้กลายเป็นถนนคนเดินที่สะท้อนความเป็นตลาดโบราณอย่างลงตัว

ในงานนี้ นักท่องเที่ยวและประชาชนจะได้พบกับสินค้าหลากหลาย ทั้งผลิตภัณฑ์พื้นเมืองและอาหารทะเลสด ๆ ในราคาย่อมเยา โดยทุกๆ ร้านในงานมาจากชุมชนต่างๆ ซึ่งจะช่วยส่งเสริมการค้าขายและกระตุ้นเศรษฐกิจในพื้นที่ นอกจากนี้ บรรยากาศของงานยังคงรักษาศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านไว้อย่างดี

งานนี้ไม่เพียงแต่จะมีการจำหน่ายสินค้าและอาหารเท่านั้น ยังมีกิจกรรมบันเทิง เช่น การแสดงดนตรีและการแสดงทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย เพื่อให้ผู้ร่วมงานได้สนุกสนานและสัมผัสกับความเป็นชุมชนในอดีตอย่างเต็มที่

ด้วยกิจกรรมที่น่าสนใจและบรรยากาศที่อบอุ่น งาน “เดินกินถิ่นนาเกลือ” จึงได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวและประชาชน จนกลายเป็นกิจกรรมที่มีชื่อเสียงและดำเนินการมาอย่างต่อเนื่องทุกปี.

ความเป็นมา

นายอรรถพล วรรณกิจ ผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานพัทยา กล่าวว่า การจัดงานเดินกินถิ่นนาเกลือในทุกๆปีนั้น ก็เพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมให้มีความยั่งยืน สนับสนุนให้ประชาชนและชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ชุมชนท้องถิ่นให้มีศักยภาพเพื่อให้เกิดการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวทั้งนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ และยังเป็นการอนุรักษ์สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นตลอดจนวัฒนธรรมอันดีงามของท้องถิ่นและเศรษฐกิจชุมชนอีกด้วย

บรรณานุกรม

นาวิน รถประจำทาง. (2562). ชุมชนนาเกลือ. สืบค้นเมื่อ 1 กุมภาพันธ์ 2568, จาก https://www.wongnai.com/photos/5162434531588931740

สุธาทิพย์ สิตวาสี. (2556).ชุมชนนาเกลือ สืบค้นเมื่อ 1 กุมภาพันธ์ 2568

Casapoolvilla. (2566). ชุมชนนาเกลือ สืบค้นเมื่อ1 กุมภาพันธ์ 2568, จาก https://casapoolvilla.com/

Pitch Pitchakarn. (2566). ชุมชนนาเกลือ. สืบค้นเมื่อ 1 กุมภาพันธ์ 2568 จาก https://www.wongnai.com/photos/

Waranit. (2562). ชุมชนนาเกลือ. สืบค้นเมื่อ 1 กุมภาพันธ์ 2568 จาก https://www.wongnai.com/photos/4573433460815025064