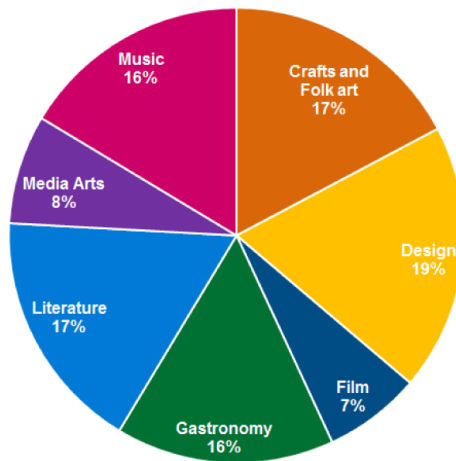


เพชรบุรีเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก (Petchaburi the UNESCO Creative City Network of Gastronomy)

ภารกิจ วิสัยทัศน์

เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก

เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ หรือ Creative Cities Network เป็นอีกหนึ่งโครงการของยูเนสโกที่ดำเนินงานควบคู่กับการประกาศแหล่งมรดกโลกทางธรรมชาติและประวัติศาสตร์โดยเริ่มตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๔๗ เปิดรับคัดเลือกทุก ๆ ๒ ปี เพื่อส่งเสริมการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ (Creative Industries) สู่ความร่วมมือในระดับนานาชาติของภาคประชาคม ประชาชนเอกชนและสาธารณะ ซึ่งทาง UNESCO ได้ให้คำจำกัดความ Creative City ว่าเป็นความร่วมมือระหว่าง ชุมชนท้องถิ่นและภาครัฐ ในการสร้างสรรค์เมืองผ่านการพัฒนาสภาพแวดล้อม โครงสร้างทางสังคม ระบบโครงสร้างทางเศรษฐกิจ และการนำสินทรัพย์ทางวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ ขนบธรรมเนียม ตลอดจนจารีตประเพณีของท้องถิ่นมาผสมผสานกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อนำไปสู่การเป็นเมืองที่มีบรรยากาศที่เอื้อต่อการสร้างธุรกิจ หรืออุตสาหกรรมความคิดสร้างสรรค์(Creative Industry)



สัดส่วนเมืองทั่วโลกสร้างสรรค์ใน ๗ ประเภทสร้างสรรค์
ที่มา: unesco.org/creative-cities

๗ ประเภทเมืองสร้างสรรค์

๑. เมืองแห่งวรรณกรรม (City of Literature)
๒. เมืองแห่งภาพยนตร์ (City of Film)
๓. เมืองแห่งดนตรี (City of Music)
๔. เมืองแห่งหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน (City of Crafts & Folk Arts)
๕. เมืองแห่งการออกแบบ (City of Design)
๖. เมืองแห่งศิลปะสื่อประสาสัมพันธ์ (City of Media art)
๗. เมืองแห่งวิทยาการอาหาร (City of Gastronomy)

เครือข่ายการเรียนรู้

องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) หรือ อพท. ซึ่งเป็นหน่วยงานภายใต้การกำกับดูแลของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา มีบทบาทหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาพื้นที่เพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเชิงบูรณาการ เป็นองค์กรกลางในการประสาน ส่งเสริม สนับสนุนการบริหารจัดการเพื่อบูรณาการการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนของประเทศ และยกระดับเมืองในพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ให้มีศักยภาพและความพร้อมเพื่อสามารถสมัครเข้าเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก (UNESCO Creative Cities Network - UCCN) ภายใต้แผนงานด้านการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม ตามแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ ประเด็นการท่องเที่ยว



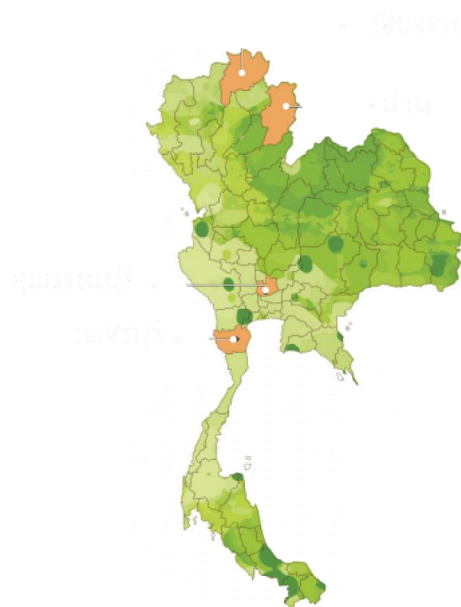
ในปี ๒๕๖๑ อพท. มีนโยบาย และดำเนินการขับเคลื่อนจังหวัดสุโขทัย น่าน และสุพรรณบุรี เพื่อเตรียมความพร้อมในการสมัครเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ และเมื่อวันที่ ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ จังหวัดสุโขทัย ได้รับเลือกเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโกด้านหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน และกรุงเทพมหานครได้รับเลือกเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโกด้านการออกแบบ โดยในปี ๒๕๖๒ มี ๖๖ เมืองจากทั่วโลก ที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก ต่อมาในปีงบประมาณ ๒๕๖๓ อพท. ได้ดำเนินการเตรียมความพร้อมเมืองเป้าหมาย ได้แก่ จังหวัดน่าน สุพรรณบุรี เชียงราย และเพชรบุรี เพื่อขับเคลื่อนเมืองสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก

จังหวัดเพชรบุรี เป็นพื้นที่พิเศษตามมาตรา ๓ แห่งพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๒ และเป็นหนึ่งในจังหวัดที่เป็นเป้าหมายในการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน เสริมสร้างการอนุรักษ์อัตลักษณ์และทรัพย์สินทางวัฒนธรรม มีความเหมาะสมในหลายด้านสำหรับการเป็นเมืองที่จะรองรับเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ ทั้งด้านการพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคม

และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของจังหวัดเพชรบุรีสู่สายตาชาวโลกให้รับรู้และเข้าใจในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่สำคัญของจังหวัดเพชรบุรี

อพท. ยังดำเนินกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมเมืองเพชรบุรีสู่การเข้าเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก เช่น การสร้างการรับรู้และความเข้าใจต่อแนวคิดเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก การรับฟังความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องในจังหวัด สร้างความร่วมมือและเชื่อมโยงจากทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ เอกชน ชุมชน และประชาชนของจังหวัดเพชรบุรี ให้สอดคล้องกับแผนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องของจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งในปี ๒๕๖๔ เมืองเพชรบุรีจะมีความพร้อมในการสมัครเข้าร่วมการเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก

จังหวัดเป้าหมายที่จะเตรียมพร้อมสู่การเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก ตามแผนงานของ อพท.
ปี ๒๕๖๓



กระบวนการขับเคลื่อนดำเนินงาน

การสร้างการรับรู้และการประชาสัมพันธ์เพชรบุรีเมือง สร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก



ระยะเร่งด่วน

กรกฎาคม – ธันวาคม 2564



01. การประชาสัมพันธ์

- ❖ จัดทำแผนการขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์ จ.เพชรบุรี ของ UNESCO (อพท.)
- ❖ ประชาสัมพันธ์ในรูปแบบแผ่นพับ สติกเกอร์ ฯลฯ (สทกจ./พช./สนง. จังหวัด / อพท.)
- ❖ ประกวดโลโก้เมืองสร้างสรรค์ (ศิลปิน)
- ❖ สร้างการรับรู้ภายในจังหวัด (สนง.จังหวัด)
- ❖ จัดประกวดภาพถ่ายอาหาร (สทกจ.)



02. การผลิตสื่อ Content เพื่อการเผยแพร่

- ❖ รวบรวมข้อมูลและจัดทำฐานข้อมูล (สนง. จังหวัด)
- ❖ ปรับปรุง www. Facebook (สนง.จังหวัด)
- ❖ ผลิตวิดีโอทัศน์ (ศิลปิน/อพท.)
- ❖ อบรมถ่ายภาพ (พช.)
- ❖ บทความ E-Book (ศิลปิน/อพท.)



05. การพัฒนาความร่วมมือแลกเปลี่ยนเรียนรู้เมืองสร้างสรรค์

- ❖ การจัดประชุมระดับนานาชาติ (ศิลปิน)



01. การประชาสัมพันธ์

- ❖ ประชาสัมพันธ์ทุกรูปแบบ (ทุกหน่วยงาน)
- ❖ สร้างการรับรู้ระดับประเทศ (สนง.จังหวัด)
- ❖ รณรงค์เรื่องความสะอาดสวยงาม (สนง.จังหวัด)



02. การผลิตสื่อ Content เพื่อการเผยแพร่

- ❖ พัฒนา Content บทความ (ทุกหน่วยงาน)
- ❖ พัฒนา Route เส้นทางท่องเที่ยว (ททท.)



03. การสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมอาหาร

- ❖ อบรมเรื่องอาหารพื้นถิ่นแก่ผู้ประกอบการ (...)
- ❖ อบรมเรื่องอาหารพื้นถิ่นเด็ก เยาวชน (...)
- ❖ เชฟชุมชน (สทกจ.)
- ❖ พัฒนาสูตรอาหารเมืองเพชรบุรี (...)



04. การตลาดส่งเสริมการท่องเที่ยว

- ❖ เทศกาลอาหารเพื่อการท่องเที่ยว (ททท.)
- ❖ จัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น เทศกาลเกลือ (ทุกหน่วยงาน)



05. การพัฒนาความร่วมมือแลกเปลี่ยนเรียนรู้เมืองสร้างสรรค์

- ❖ จัดตั้งศูนย์ประสานงานเพชรบุรีเมืองสร้างสรรค์
- ❖ พัฒนาความร่วมมือระหว่างเมืองสร้างสรรค์ (ม.ราชภัฏเพชรบุรี/ สนง.วัฒนธรรม/สทกจ)

ระยะกลาง ปี 2565

ระยะยาว ปี 2566 เป็นต้นไป



01. การประชาสัมพันธ์

- ❖ ประชาสัมพันธ์ทุกรูปแบบ (ทุกหน่วยงาน)
- ❖ สร้างการรับรู้ระดับชาติ ระดับสากล (สนง.จังหวัด)
- ❖ นิทรรศการเคลื่อนที่ (สนง.จังหวัด)
- ❖ Open Space/Landmark (อบจ.)



02. การผลิตสื่อ Content เพื่อการเผยแพร่

- ❖ พัฒนา Route ท่องเที่ยวระดับประเทศ (ททท.)



03. การสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมอาหาร

- ❖ นวัตกรรมอาหารเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (ม.ราชภัฏเพชรบุรี/พาณิชย์)
- ❖ พิพิธภัณฑ์อาหาร (อบจ.)
- ❖ แหล่งเรียนรู้ร้านอาหารพื้นถิ่นเมืองเพชร (อบจ./เอกชน)



04. การตลาดส่งเสริมการท่องเที่ยว

- ❖ ยกระดับกิจกรรมการท่องเที่ยวสู่ระดับประเทศ และระดับสากล (สนง.จังหวัด/ททท.)



05. การพัฒนาความร่วมมือแลกเปลี่ยนเรียนรู้เมืองสร้างสรรค์

- ❖ พัฒนาความร่วมมือระหว่างเมืองสร้างสรรค์ (สถาบันการศึกษา/ สนง.วัฒนธรรม/สทกจ)
- ❖ แลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างเมืองสร้างสรรค์ (สถาบันการศึกษา/ สนง.วัฒนธรรม/สทกจ)

มรดกทางวัฒนธรรมของจังหวัดเพชรบุรี

มรดกสถานที่



วัดถ้ำเขาลง

หนึ่งในแหล่งท่องเที่ยวเก่าแก่ของเพชรบุรี ตั้งอยู่บนเขาลง ภูเขาเล็กๆ ๆ ที่มีความสูงเพียง ๙๒ เมตร สร้างขึ้นในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ ซึ่งพระองค์มีพระราชประสงค์ที่จะสร้างวัดบนยอดเขา เพื่อถวายแด่พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๔ ซึ่งครั้งหนึ่งเคยเสด็จประพาสมายังถ้ำแห่งนี้ ภายในประดิษฐานพระพุทธรูปที่สวยงาม และยังมีช่องกว้างที่แสงอาทิตย์สอดส่องเข้ามากระทบแนวหินก่อให้เกิดความงดงาม การไปเที่ยววัดถ้ำเขาลง นักท่องเที่ยวจะต้องเดินลงบันไดเพื่อลงสู่ปากถ้ำ เมื่อเข้ามาภายในถ้ำจะเห็นช่องกว้างที่แสงพระอาทิตย์สอดส่องเข้ามากระทบแนวหิน ทำให้ภายในถ้ำเกิดสีส้มสวยงาม อีกทั้งยังมีโพรงหินที่แตกเป็นช่อง อากาศภายในถ้ำเย็นสบาย ไม่อับชื้น โดยภายในยังมีพระพุทธรูปองค์ใหญ่ประดิษฐานอยู่ รวมถึงพระพุทธรูปอื่น ๆ มากมาย แต่ไฮไลท์เด็ดที่ดึงดูดใจนักท่องเที่ยวเห็นจะหนีไม่พ้น การได้เฝ้าชมลำแสงส่องสว่างลงมาจากเพดานถ้ำ โดยจะส่องลงมาয়บริเวณพระพุทธรูปองค์ใหญ่ (หลวงพ่อโต) พระพุทธรูปศักดิ์สิทธิ์คู่บ้านคู่เมืองจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งในแต่ละช่วงเวลาและฤดูกาล ลำแสงก็จะทำมุมแตกต่างกันไปด้วย ซึ่งเป็นเสน่ห์ที่ทำให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติเข้ามาเที่ยวที่นี้กันไม่ขาดสายสำหรับนักท่องเที่ยวคนไหนที่สนใจอยากจะได้เดินทางมาเที่ยววัดถ้ำเขาลง มาเที่ยวได้ตั้งแต่วันที่ ๐๙.๐๐-๑๖.๓๐ น. แต่ถ้าใครอยากจะได้เห็นลำแสงสวย ๆ แนะนำว่าให้มาช่วงเวลาประมาณ ๑๐.๐๐-๑๑.๐๐ น. จะเป็นช่วงเวลาที่เหมาะสมที่สุด



วัดพระพุทธไสยาสน์ (วัดพระนอน)

สถานที่ประดิษฐานพระพุทธรูปไสยาสน์หรือพระนอนที่มีอายุเก่าแก่กว่า ๔๐๐ ปี มีความยาว ๔๓ เมตร มีความสูงจากพระเศียรถึงฐานบรรทม ๑๕ เมตร จัดเป็นพระนอนที่มีขนาดใหญ่เป็นอันดับ ๔ ของประเทศ จุดเด่นที่แตกต่างจากพระนอนอื่น ๆ คือที่เศียรขององค์พระมีหมอนบรรทมรูปดอกบัวรองพระเศียรอยู่สองก้อน ทั้งนี้เชื่อกันว่าผู้ที่เกิดวันอังคารควรหาโอกาสมากราบไหว้สักครั้ง จะนำพาความรุ่งเรืองมาสู่ชีวิต สำหรับวัดพระพุทธไสยาสน์ เป็นวัดเก่าแก่ที่ไม่ปรากฏหลักฐานสร้างที่แน่ชัด แต่สันนิษฐานกันว่าเป็นวัดที่มีมาแต่สมัยอยุธยา โดยชาวมอญที่มีจิตศรัทธา แต่หลังจากสิ้นสุดยุคสมัยของกรุงศรีอยุธยา วัดก็ถูกปล่อยทิ้งจนกลายเป็นวัดร้าง จนถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๔ ทอดพระเนตรเห็นองค์พระนอนที่ทรุดโทรมมาก จึงโปรดเกล้าฯ ให้สร้างหลังคาสังกะสีคลุมไว้ ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ ได้มีการสร้างหลังคากระเบื้องคลุมองค์พระนอนไว้และกลายเป็นวิหารพระพุทธไสยาสน์ดังที่เห็นในปัจจุบัน



วัดใหญ่สุวรรณารามวรวิหาร

วัดที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน เป็นพระอารามหลวงชั้นตรี ชนิดวรวิหาร สันนิษฐานได้ว่าสร้างขึ้นในสมัยกรุงศรีอยุธยา จากหลักฐานตามพระราชหัตถเลขา ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ ความตอนหนึ่งว่า “ภาพและลายในพระอุโบสถนี้คงเขียนมาก่อน ๓๐๐ ปีขึ้นไป” สำหรับชื่อวัดใหญ่นั้น น่าจะมาจากพื้นที่ของวัดที่มีขนาด ๒๐ ไร่เศษ ส่วนคำว่า สุวรรณ น่าจะได้จากพระนามของสมเด็จพระสังฆราช (แดงโม) ซึ่งเดิมท่านชื่อ “ทอง” หรืออาจเป็นนามฉายาของท่านว่า “สุวรรณ” ก็ได้ เพราะท่านคือผู้ที่ทำการปฏิสังขรณ์ครั้งสำคัญให้กับวัด อันเป็นสถานศึกษาเดิม และวัดนี้จึงมีชื่อเรียกอย่างเป็นทางการว่า วัดใหญ่สุวรรณาราม ในท้ายที่สุด



วัดนอกปากทะเล วิหารเรือ

วัดนอกปากทะเล เป็นวัดที่มีความสำคัญต่อชาวบ้านในชุมชนมาแต่โบราณคະ โดยวัดนอกปากทะเลแห่งนี้มีสิ่งสำคัญในวัดได้แก่ โบสถ์ไม้สักโบราณ อายุเก่าแก่กว่า ๑๐๐ ปี และยังมี วิหารเกตรานิพพานัง ซึ่งมีสถาปัตยกรรมที่งดงามของศิลปะหลายแขนง โดยจะเห็นได้เด่นชัดมากๆ เพราะตัวอาคารเป็นทรงของเรือสำเภาคະ ภายในมีภาพเขียนลายรดน้ำลงรักปิดทอง ประดับอยู่ทั่วผนังวิหาร วิจิตรตระการตามาก และมีอุปกรณ์ต่างๆ อย่าง พวงมาลัยเรือ ใบพัด เสากระโดงเรือ มาตกแต่งเพื่อให้เหมือนกับเรือสำเภาจริงๆ อีกด้วย



วัดมหาธาตุวรวิหาร

พระอารามหลวงชั้นตรี ที่มีความสำคัญอีกแห่งของจังหวัดเพชรบุรี สันนิษฐานว่าน่าจะจะมีมาตั้งแต่สมัยทวารวดี เนื่องจากมีการค้นพบโบราณวัตถุสมัยนั้นจำนวนมากภายในบริเวณวัด ภายในวัดมีสิ่งน่าสนใจมากมาย เช่น พระวิหารหลวง ที่สร้างในสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย เป็นที่ประดิษฐาน “พระพุทธรูปประธานทรงราชาภรณ์” พระพุทธรูปที่สำคัญ และยังมี “หลวงพ่อวัดมหาธาตุ” หรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “หลวงพ่อดกดีสิทธิ์” พระพุทธรูปปางมารวิชัย หน้าตักกว้าง ๘ นิ้ว หัตถ์ซ้ายถือพัด ซึ่งเป็นที่เคารพบูชาเป็นอย่างมาก

มรดกอาหาร

ความอุดมสมบูรณ์ของผืนแผ่นดินเมืองเพชร ก่อเกิดพืชพันธุ์ธัญญาหารที่มีคุณภาพดีและมีความหลากหลาย สะท้อนผ่านภาพอันตระการตาของทุ่งนา ป่าตาล เทือกเขาและท้องทะเล ภายใต้ความมั่งคั่งของทิวทัศน์ได้ ซ่อนชุมชนทรัพย์ล้ำค่าที่หล่อเลี้ยงเมืองเพชรอย่างไม่สิ้นสุด จากพื้นฐานของการหาอยู่หากินก่อเกิดเมืองช่างแห่ง ช่างสยามอันวิจิตรงดงามในปัจจุบัน

ชุมชนทรัพย์ล้ำค่า คือ พืชพันธุ์ธัญญาหาร เมื่อมีวัตถุดิบอันดีเยี่ยม ผนวกกับฝีมือในการปรุงอาหารอันประณีตของ คนเมืองเพชร ที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น และการได้รับวัฒนธรรมด้านอาหารจากราชสำนักอยุธยา รัตนโกสินทร์ ชาวจีน ชาวมอญ และกลุ่มชาติพันธุ์ในท้องถิ่น เกิดการเลือกรับปรับใช้อย่างลงตัว ทำให้อาหารเมืองเพชรมีอัต ลักษณ์เฉพาะ ปรากฏอยู่ในอาหาร ๔ อย่างที่โดดเด่น คือ แกงคั่วหัวตาล ขนมจีนทอดมัน ข้าวแช่ และ ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดง ซึ่งสะท้อนรากวัฒนธรรมของเพชรบุรีได้อย่างชัดเจน



แกงคั่วหัวตาล

เป็นแกงพื้นถิ่นของชาวเพชรบุรี โดยการคัดสรรลูกตาลอ่อนอย่างพิถีพิถันไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป จะให้เนื้อ สัมผัสที่กรอบ ไม่เหนียวเหนียว

นำเฉพาะส่วนหัวของลูกตาลอ่อนมาผานบางๆ ขยำกับน้ำเกลือ ทำให้เหลือรสขมนิดๆ แกงกับเครื่องแกง กะทิ ปลาย่าง หรือเนื้อย่าง ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลโตนด แกงคั่วหัวตาลจะมีรสขมจางๆของหัวตาลอ่อนที่ เป็นอัตลักษณ์อันโดดเด่น และปรุงด้วยรสหวานของน้ำตาลโตนดซึ่งทำให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น



ขนมจีนทอดมัน

ทอดมันและขนมจีน ที่ชาวเพชรบุรีจับมาทานคู่กันอย่างลงตัว ทอดมัน นิยมใช้ปลาอินทรี ซึ่งเป็นปลาที่หาง่าย ในแถบนี้ มีรสอร่อยเนื้อแน่น โดยผสมกับเครื่องแกง และใบกระเพรากรอบ เวลากินจะวางเส้นขนมจีนไว้ ด้านล่าง วางชิ้นทอดมันไว้ด้านบนและราดด้วยน้ำจิ้มหวานๆ เปรี้ยวๆ หรืออาจจาดน้ำราดอาหารของมุสลิม อินเดีย มีแตงกวาหั่นชิ้นเล็กๆ ผสมมาในน้ำจิ้ม บางร้านจะมีหอมกให้ด้วย รับประทานพร้อมกันได้ทั้งสาม อย่างหรือแยกรับประทานก็ได้



ข้าวแช่

ข้าวแช่ เป็นอาหารยอดนิยมของชาวเพชรบุรีมายาวนาน มีทั้งหาบขายและเป็นร้านนั่งรับประทาน ข้าวแช่ของ เมืองเพชรแบบดั้งเดิมจะมีเครื่องเคียง ๓ อย่าง คือ ลูกกะปิทอด หัวไชโป๊หวาน และปลายี่สุ่นผัดหวาน หม่อม เจ้าหญิงพูนพิศมัย ดิสกุล กล่าวไว้ว่า ข้าวแช่เพชรบุรีมีชื่อเสียง เป็นเพราะ เพชรบุรีมีน้ำที่ขึ้นชื่อลือชื่อนามว่าเป็น น้ำดี ใส สะอาด บริสุทธิ์ ชาวเพชรจะหุงข้าวใส่กระดังงูที่ริมแม่น้ำ ไปแช่น้ำไว้คืนหนึ่ง แล้วใช้มือปัดดูข้าวให้เป็นรูปแหลมทั้งหัวทั้งท้าย จนกระทั่งสวยเรียบร้อยดีแล้ว ก็เอากลับขึ้นมาเทข้าวที่ซัดแล้วกลงในผ้าขาวบาง แล้วก็มัดขึ้นใส่ลังถึงนั่งด้วยน้ำดอกไม้ออกหอมก็จะได้ตัวข้าว ไว้กินกับเครื่องเคียง



ก๋วยเตี๋ยวเมืองเพชร

ก๋วยเตี๋ยวเมืองเพชร แม้หลายร้านจะมีสูตรลับเฉพาะตนแต่จะมีลักษณะคล้ายกัน คือ น้ำซุบที่กลมกล่อมจากส่วนผสมของซีอิ๊วท้องถิ่น น้ำตาลโตนดที่สดใหม่ และน้ำต้มเนื้อคุณภาพ เสิร์ฟพร้อมพริกน้ำส้ม Homemade จากพริกกระเหรียงอำเภอหนองหญ้าปล้อง ให้อร่อยเผ็ด และหอมอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ซอสพริกสีแดงจากโรงงานท้องถิ่นใส่ถ้วยเล็กๆ วางพร้อมกับชามก๋วยเตี๋ยวเนื้อที่ตุ๋นจนได้ที่และเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ลวกอย่างพอดี ก๋วยเตี๋ยวในเพชรบุรีจึงเป็นอาหารอัตลักษณ์อย่างหนึ่งที่เป็นที่นิยมของคนเพชรและนักท่องเที่ยว



ขนมหม้อแกง

การที่ขนมหม้อแกงเมืองเพชรบุรีเป็นที่รู้จักโด่งดังไปทั่วนั้น ส่วนหนึ่งเป็นเพราะ “น้ำตาลโตนด (น้ำตาลปึก)” น้ำตาลคุณภาพดีจากต้นตาลซึ่งมีปลูกอยู่มากมายภายในจังหวัด เมื่อนำน้ำตาลชนิดนี้ผสมลงไปในส่วนผสมของขนมชนิดต่าง ๆ แล้วปรุงจนเสร็จเรียบร้อย จะได้ขนมที่มีรสชาติหวานหอมเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากขนมที่ใช้ น้ำตาลทรายธรรมดาเป็นส่วนผสมหลัก ซึ่งนอกจากขนมหม้อแกงแล้ว จ.เพชรบุรี ยังมีขนมไทย ๆ รสอร่อยอีกหลายชนิดไม่ว่าจะเป็น ข้าวเหนียวตัด,ขนมชั้น,กาละแม,ทองหยิบ,ทองหยอด,ฝอยทอง,ข้าวตุก, ฯลฯ ราคาของขนมหม้อแกง ส่วนใหญ่จะอยู่ที่ถาดละ ๓๕ - ๔๐ บาท



น้ำตาลโตนด

เดิมที่คนเมืองเพชรรับประทานอาหารตามฤดูกาล ใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ในพื้นที่ ทำให้เมืองเพชรขึ้นชื่อเรื่องอาหารคาวอาหารหวานครบครัน และสำหรับพระเอกของอาหารคาวอาหารหวานที่ขาดไม่ได้ คือ “ น้ำตาลโตนด ” เพราะจังหวัดเพชรบุรีนั้นเป็นแหล่งผลิตตาลโตนดจำนวนมาก