

1. ชื่อ นางสมคิด ทองผิวดิน
2. อายุ 54 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 54 หมู่ 9 ตำบลบางม่วง อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี 11140
4. โทรศัพท์ 0 2903 8407
5. การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางสมคิดมีภูมิลำเนาอยู่ที่จังหวัดนนทบุรี ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพประมาณ 20 ปี ในครอบครัวมีผู้ประกอบอาชีพนี้ 4 คน และนอกจากการทำอาชีพทำอาหารแล้วยังเป็นผู้ใหญ่บ้าน ทำนาและทำสวนเป็นหลัก ส่วนอาชีพทำอาหารหวานเป็นงานอดิเรก อาชีพของปู่ย่าตายายทำอาหารคาว โดยเฉพาะคุณยายทำอาหารเก่งมาก ทำอาหารตามงานบวชและงานแต่ง

การลงเงินในการทำอาชีพนี้ ถ้าเป็นอาหารคาวบางอย่างขายทุกวัน ยกเว้นวันอาทิตย์ จะลงทุน 2,000-3,000 บาท/วัน ส่งตามโรงพยาบาล อบต. ตามบ้าน และทำตามที่ว่าการอำเภอส่ง บางครั้งมีงาน OTOP ก็จะไปขายที่บางใหญ่ซิดี และนอกจากนี้ยังรับทำอาหารโต๊ะจีนด้วย การทำอาหารหวานการลงทุนขึ้นอยู่กับจำนวนไข่ที่สั่ง โดยรับตั้งแต่ 100 ฟอง ถึง 1,000 ฟอง กำไรของอาหารหวานขึ้นอยู่กับจำนวนไข่ที่สั่ง สถานที่ประกอบอาหารคือที่บ้านของตนเอง นางสมคิดเคยไปดูงานตามต่างจังหวัดต่าง ๆ โดยไปดู OTOP และเคยได้รับรางวัล OTOP 3 ดาว ได้แก่ เม็ดขนุน ทองหยอด ฝอยทอง ติดอันดับ 10 อาหารคาวน้ำพริกขี้หนูเผ็ด ได้ที่ 1 และ 2 แต่คนละปีกัน น้ำบัวบก (สมุนไพร) ได้ที่ 3 สิ่งที่นางสมคิดภูมิใจที่สุดในชีวิตคือ ได้รับรางวัลผู้ใหญ่บ้านดีเด่น รางวัลที่ 2 และกาชาดได้รางวัลที่ 3

#### 7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางสมคิดทำอาหารทั้งคาวและหวานได้หลากหลาย แต่อาหารคาวที่ขายดีที่สุดคือ หมี่กรอบ ส่วนอาหารหวานคือเม็ดขนุนกวนด้วยเปลือกป่นถั่วลิสงคั่ว ขนมนำไม่ได้ทำทุกวัน จะทำเฉพาะเมื่อมีคนสั่งและช่วงเทศกาล ก่อนหน้านั้นมีคนสั่งประจำ 2-3 เจ้า ช่วงนี้หยุดทำ ในแต่ละวันจะขายอาหารหมด หากไม่หมดจะทิ้งเพราะถ้า 3 วันแล้วไม่ควรรับประทาน วัตถุดิบในการทำอาหารจะซื้อจากตลาดบางใหญ่ ไข่บางครั้งซื้อที่บางใหญ่แต่บางครั้งซื้อที่ชัยนาท เพราะมีไร่อยู่ที่นั่นก็จะไปซื้อที่ชัยนาทเลย น้ำตาลไม่จำเป็นว่าจะป่นหรือคั่วคั้นทั้งน้ำตาลทรายและน้ำตาลบีบ ซึ่งน้ำตาลบีบจะใช้เฉพาะสังขยา ไม่ได้ใช้วัตถุดิบใดเป็นพิเศษ ส่วนเครื่องใช้ในการประกอบอาหารประเภทเตาถ่าน หม้อดิน เทียนอบ แต่ปัจจุบันไม่ใช้ และส่วนใหญ่จะใช้มือทำแบบโบราณ เช่น น้ำพริก ซึ่งส่วนใหญ่จะตำเอง

ในการทำอาหารจะมีผู้ช่วย 2-3 คน ทำเฉพาะช่วงเช้า ได้ค่าแรง 100 บาท ถ้าทำทั้งวันจะได้ 140-150 หรือ 180 บาท แง่งที่ทำยากที่สุดคือแกงบวน อาหารหวานที่ทำยากคือทองหยอด ส่วนอย่างอื่นทำไม่ยาก เพราะมีเทคนิค ทองหยอดลูกของพี่สาวทำได้ ส่วนทองหยิบลูกสาวอีกคนทำแกง นางสมคิดจะฝึกให้แกงเป็น คนๆ ไป คนไหนทำอะไรได้ก็เอาไปทำ อาหารที่ทำยากคือ มีวิธีการทำดังนี้

7.1 แกงบวนใส่ใบมะตูม หล้าไซ (เหมือนต้นไผ่เล็กๆ อยู่ริมน้ำ ต้นจะเช่อยู่ในน้ำ) นำมาตำปนกับแกง หมูใส่ทุกอย่าง เครื่องในใส่ทั้งหมด หมู 3 ชั้น เนื้อแดง ตะไคร้ หอม กระเทียม แกงชนิดนี้เป็นแกงที่มีคนทำได้น้อย ทั้งคลองมีคนที่ทำแกงนี้ได้ 2 คน อายุ 98 กับ อายุ 70-80 ปี นางสมคิดได้เรียนจากคนอายุ 100 ปี ซึ่งเสียชีวิตไปแล้ว นางสมคิดเคยเรียนจากปู่ ย่า ตา ยาย โดยใช้ประสบการณ์ โดยเฉพาะเรียนจากคุณยาย วิธีการทำต้องนำเครื่องในหมู เนื้อ ทั้งหมดไปผัดก่อนให้สุก จากนั้นนำเครื่องกะปิ ตะไคร้ ตำใส่หอม กระเทียม พริกไทย แล้วผัดให้เข้ากัน จากนั้นนำเนื้อสัตว์ทั้งหมดไปผัดอีก ใส่ น้ำเปล่า ใส่ น้ำที่นำเอาใบมะตูมและหล้าไซ มาตำสด คั้นเอาแต่หัว บางครั้งก็ปั่น เอามาใส่เหมือนเอาหัวกะทิมาใส่น้ำแกง จากนั้นใส่ตะไคร้หั่นด้วย เคียว พอนุ่มใช้รสหวานนำตามด้วยเค็มเหมือนหมูพะโล้

7.2 แกงบอน มีการนำต้นบอนมาใช้ปรุงอาหาร นางสมคิดได้เล่าถึงต้นบอนว่า มีบอนที่อยู่ในน้ำหรือเรียกว่าบอนสวน มี 3 ประเภทย่อย คือ บอนหวาน สีดำหรือคล้ำ บอนหวานสีเขียว และบอนธรรมดา อีกกลุ่มคือบอนแห้งหรือบอนสะเท็นน้ำสะเท็นบก ยางจะมาก จะคัน วิธีการทำ นำบอนมาต้มให้สุก นำพริกแกง ตะไคร้ ใบมะกรูด ปลาไหลก ได้แก่ การเอาปลาสดมาต้ม มีการเอาปลาอินทรีมาใส่เพื่อเอากลิ่น ใส่ใบมะกรูด โรยหน้าด้วยรสหวาน เปรี้ยว เค็ม แต่หวานจะนำหน้านิดๆ สำหรับรสเค็ม แต่นางสมคิดปรับปรุงโดยลดรสหวานลง

7.3 หมูหุง มีเครื่องปรุง ได้แก่ หน่อไม้แห้ง ที่นำมาใช้คือเป็นหน่อไม้จากทางเหนือ แต่หน่อไม้แห้งธรรมดาใช้ก็ได้ หมูควรใช้หมูสามชั้น ถั่วลิสง กระเทียม หอม เครื่องเทศ เช่น พริกไทย ลูกผักชี น้ำตาล น้ำปลา นำเครื่องปรุงทั้งหมดมาตำ ปลาย่างคือปลาสดแห้ง แล้วนำไปผัด ในการทำจะเริ่มจากตำกระเทียม พริกไทย หอมแดง ลูกผักชีมาตำ จากนั้นใส่ปลาย่างแล้วเอาไปผัดน้ำเปล่า ผัดแบบแห้งใส่น้ำนิดๆ ใส่ น้ำปลา น้ำตาล ใช้ไฟอ่อนๆ ใช้น้ำมันหมู พอเริ่มหอมก็เอาหมูใส่ หมูที่ใส่ต้องหันเท่านิ้วโป้ง หรือประมาณ 1 1/2 เซนติเมตร รสของอาหารชนิดนี้จะออกหวานนำ แต่ถ้าเราชอบหวานหรือเค็มก็สามารถปรุงได้ตามชอบ จากนั้นเอาหน่อไม้ใส่โดยก่อนจะใส่ต้องนำหน่อไม้ไปแช่น้ำให้บานขึ้นเหมือนปกติ และมีส่วนของน้ำเพราะล้างให้สะอาด และเลือกส่วนที่แข็งออก จากนั้นชิมรสและปรุง ตอนผัดให้เข้ากับหมูโดยใช้ชี้อิวปรุงรสมาใส่แล้วเคียวรุ่มๆ ไปให้หมูและหน่อไม้เปื่อย ขณะที่เคียวจะใส่ถั่วลิสงที่คั่วแล้วและเอาเปลือกออกลงไป เคียวให้เปื่อยแล้วปรุงรสให้เข้ากัน จากนั้นตักมันลอยออกน้ำก็จะใส และควรมีน้ำนิดๆ อย่าให้เกินส่วนเนื้อ น้ำกับเนื้อควรพอดีกันเสมอ น้ำแกงจะใสแต่ขุ่นนิดๆ จากปลาย่าง

7.4 มัสมัน มี 2 สูตร คือ สูตรใส่สับปะรด นางสมคิดบอกว่าเป็นของอิสลาม อีกสูตรหนึ่งใส่มันฝรั่งหรือมันเทศแทน น้ำพริกที่ใช้นางสมคิดตัวเอง หรือถ้าไม่ตัวเองก็ซื้อน้ำพริกของนิตยา เพราะใส่เครื่องแกง ถูกส่วนใช้ได้เลย

7.5 หมี่กรอบ เป็นอาหารที่นางสมคิดทำแล้วมีคนชอบมาก เครื่องปรุงจะมีผิวดำซ่า กระเทียมดอง (อาจไม่ใส่ก็ได้) เต้าเจี้ยวขวด น้ำมันหอย หมี่ใช้ตราสิงโตเหยียบโลกแบบสีขาว น้ำมันใช้ได้หมดทุกตราแต่ไม่ให้ปนกัน ตัวน้ำมันจะเป็นฟอง ดูไม่รู้ ไข่ กุนเชียง หมูแดงหรือหมูสามชั้น ส่วนเต้าหู้แล้วแต่จะใส่ ผิวดำซ่านั้น

เป็นส้มซ่าที่สวนของนางสมคิดปลูกไว้เอง วิธีการทำหมีกรอบเริ่มจากเจียวหอม กระเทียม เคี้ยวน้ำโดยใช้ น้ำตาล เต้าเจี้ยว น้ำมะขามหรือบางครั้งจะใช้มะนาว จากนั้นทอดหมีกรอบรอ ใช้น้ำมันมากแล้วแต่จำนวน เส้นหมี จากนั้นเอาน้ำมันมาคลุกเส้นหมีที่ทอดแล้ว จากนั้นใส่กล่อง ไม่ใส่สี โรยผัก ได้แก่ ผักชี ใบกุยช่าย ขายกล่องละ 20 บาท คิดค่าทำครั้งละ 1,000 บาท นอกจากนั้นนางสมคิดยังทำแกงส้มประกวดได้ที่ 1 อีกด้วย

เกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพอาหารที่ทำโดยให้ความสำคัญกับความสะอาดเป็นอันดับ 1 อร่อย อันดับ 2 และสีสวยอันดับ 3 สำหรับวิธีการปรุงอาหารมีการปรับปรุงโดยดูว่าส่วนไหนที่ไม่จำเป็นก็ตัดออกทำ ให้ง่ายขึ้น ส่วนการประดิษฐ์อาหารใหม่นั้นไม่มี นางสมคิดเล่าว่าปัญหาและอุปสรรคในอาชีพคือไม่มีที่ขาย หา แหล่งที่ขายไม่ได้ ของหวานคนจะรับประทานน้อยกว่าอาหารคาว อยู่ได้เพราะทางอำเภอทางจังหวัดสั่ง ขนม เครื่องใช้ สำปะนึ่ง และมะพร้าวแก้ว

นางสมคิดแสดงความคิดเห็นว่าการทำอาชีพทำอาหารอืดอาด ทำอาชีพอื่นดีกว่า ส่วนในอนาคตเห็นว่า อาชีพทำอาหารน่าจะอยู่ได้ คงไม่มีการสูญหาย ตอนนี้ก็หัดลูกให้เป็นไว้ เพราะมีงานมงคลก็ต้องมีขนมไทยเป็นหลักของงาน