

1. ชื่อ นางอุดม ประยงค์เล็ก
2. อายุ 47 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 6 หมู่ที่ 8 ตำบลบางรักใหญ่ อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11140
4. โทรศัพท์ 0 2920 0187 กด 0
5. การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางอุดมมีภูมิลำเนาเดิมอยู่ที่จังหวัดราชบุรี แต่ย้ายมาอยู่นนทบุรี 20 กว่าปีแล้ว ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพทำขนมทองม้วนประมาณ 3 ปีแล้ว แต่การทำทองม้วนนี้คุณยายเคยทำขายที่ราชบุรี และทำแบบเดิมคืออย่างเตาถ่าน ต่อมามีการเปิดกลุ่มแม่บ้านก็ต้องหาอาชีพเสริม ชาวบ้านมารวมกัน และตั้งชื่อกลุ่มว่าทองม้วนสมุนไพรซึ่งเป็นสูตรของยาย แต่มาเปลี่ยนรสชาติ แปรรูป โดยเติมกระเทียม พริกไทย รากผักชี เป็นสมุนไพร

ในครอบครัวมีลูกๆ ทุกคนที่ประกอบอาชีพนี้ นอกจากทำขนมแล้วนางอุดมยังทำอาชีพเสริมสวย และทำขนมขายที่โรงเรียนด้วย ใครมาสั่งให้ทำก็ทำ อาชีพเดิมของป้า และตา คือ ทำนา ส่วนยายเคยทำขนมขายมาก่อน นางอุดมจึงได้รู้เรื่องการทำขนมจากยาย ช่วงหลังนางอุดมยังทำสาคร การลงทุนในการประกอบอาชีพนี้ จะได้กำไรเท่าตัวโดยลงทุน 500 บาท ก็ได้กำไร 500 บาท ทำวันละ 3 กิโลกรัม ลงทุนราว 300 – 400 บาท กำไรพออยู่ได้ เพราะต้องมีค่าจ้างคนทำวันละ 100 บาท ค่าขนส่ง ค่ารถ ค่าเดินทาง มีค่าใช้จ่ายมาก สถานที่ทำขนมคือบ้านของตนเอง เคยไปดูงานในประเทศหลายครั้ง เฉลี่ยเดือนละ 3-4 ครั้ง โดยไปกับกลุ่มแม่บ้าน 10 กว่าปีมาแล้ว มีการไปดูงานต่างจังหวัด เช่น เชียงใหม่ ลพบุรี และเพชรบุรี เป็นต้น เคยได้รับรางวัล OTOP ทำให้ขนมทำแทบไม่ทัน สิ่งที่มีใจที่สุดในชีวิตคือ ความสามารถของเราไม่มีใครหยีบยื่นให้เราทำได้เอง จนองค์การอาหารและยาเห็นความสามารถให้เงินมา 30,000 บาท เพื่อให้สร้างโรงงานอยู่หลังบ้าน รู้สึกดีใจจนน้ำตาไหลที่พัฒนาตัวเองได้

7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางอุดมขายขนมทองม้วนและปุยฝ้าย ขนมที่ขายดีที่สุดคือ ทองม้วนรสกล้วยหอม ชিং ไบมะกรุต ลักษณะพิเศษคือ ทองม้วนจะกรอบและนุ่ม โดยเฉพาะกล้วยหอมเอาเนื้อกล้วยหอมจริงๆ ผสมลงไป ขนมที่ทำจะทานง่าย ใช้ของจากธรรมชาติ แล้วเก็บไว้ได้นาน ขนมที่ทำในแต่ละวันจะทำตามสั่ง ปกติจะทำส่งประมาณ 4-5 ร้าน ส่งเดอะมอลล์ (The Mall) รับขนมไปขายต่อ ส่วนทางเรือก็มีแม่ค้ารับไปขาย ขนมทองม้วนที่ทำมีหลายรส ได้แก่ 1) หมูหยอง เป็นรสแบบมีไส้ เวลาทำแล้วเก็บได้ไม่นาน หมูหยองที่มาทำให้เอามาปรุงใหม่ให้หอมแล้วจะเก็บได้นาน ใช้ของคุณภาพใส่กระเทียมและหอมเจียว 2) ไบมะกรุต 3) กล้วยหอม 4) ชาเขียว 5) ไบเตย 6) ชিং 7) หวาน 8) เค็ม 9) ตะไคร้ 10) เผือก 11) มัน 12) กระเพรา 13) กาแฟ 14) น้ำพริกเผา 15) เนย 16) ขนุน 17) สับปะรด 18) ทูเรียน นอกจากจะทำทั้ง 18 รสแล้ว นางอุดมยังคิดพัฒนารสชาติใหม่ๆ อยู่ตลอดเวลา เช่น เคยลองทำรสมะม่วง ซึ่งลองทำแล้วรสไม่ดี ไบชะพลู ไบตำลึง ก็ลองเอามาทำแต่ก็

ไม่ดี นางอุดมบอกว่าทุกครั้งที่ไปเห็นผักหรือผลไม้จะชอบนำมาลองทำทองม้วนดู เพราะรู้สึกสนุก และกว่าจะมาเป็นทองม้วนรสต่างๆ ได้ต้องใช้เวลา และตั้งใจไว้ว่าจะไม่หยุดอยู่เท่านี้ จะทดลองทำรสใหม่ๆ ไปเรื่อยๆ

นอกจากคิดพัฒนาเรื่องรสชาติแล้ว ยังมีการทำทองม้วนในรูปแบบต่างๆ เพื่อให้มารับประทาน และเหมาะกับกลุ่มลูกค้าด้วย ทองม้วนของนางอุดมมี 4 รูปแบบ ได้แก่ 1) ขนาดเล็ก สั้น (พอดีคำ) 2) ขนาดยาว 3) ขนาดพับไปร่ง มีลักษณะไปร่งแบบพับทีเดียว แต่เป็นไปร่งเล็ก แบบนี้ชาวบ้านชอบ และ 4) แบบดอกกุหลาบ ตรงนี้ก็ขายดี ส่วนมากเวลาที่ทำจะเน้น 3 แบบแรก เวลาทำทองม้วน นางอุดมจะใช้ถุงมือขณะทำ สิ่งที่นางอุดมคิดทำเพิ่มเติมในเรื่องทองม้วนคือ การเน้นเรื่องสุขภาพ โดยเพิ่มงาดำซึ่งสามารถเติมได้ทุกรส โดยเลือกซื้องาดำที่เขาคัดแล้วของเกษตรกรที่ผ่านการวิจัยแล้ว เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ลูกค้าที่สนใจเรื่องสุขภาพได้ประโยชน์จากการทานขนมไทยเพิ่มขึ้น

นางอุดมซื้อวัตถุดิบจากชาวบ้านและมีคนมาส่งให้ มีการเลือกใช้วัตถุดิบพิเศษ เช่น แป้ง ไข่ แป้งตราปลามังกร ไข่เมื่อก่อนใช้ไข่เปิด ปัจจุบันใช้ไข่ไก่เพราะไม่ควา รับประทานจากฟาร์ม น้ำตาลใช้น้ำตาลปี๊บ กะทิได้จากชาวบ้านมาขายต้องเป็นมะพร้าวแห้งสำหรับทำขนม ใช้หัวกะทิจริงๆ คั้นหนเดียว ถ้าหน้าหนาวจะใช้น้ำอุ่น เน้นการใช้น้ำสะอาด และวัตถุดิบที่สะอาด เครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมสั่งทำในเว็บบอร์ดเกษตร แต่ที่บางบัวทองก็มีขาย การทำขนมทองม้วนใช้เตาไฟฟ้า ทองม้วนรสหวานจะใช้เทียนอบ บางที่ใช้กากมะพร้าวหอม ใส่กะลาใส่เทียนไข นางอุดมมีผู้ช่วย 4-5 คน ทำหน้าที่ช่วยใส่กล่อง เตรียมอุปกรณ์บรรจุ และช่วยย่างทองม้วน ผู้ช่วยเรียนรู้วิธีการทำงานจากการบอก ส่วนขั้นตอนในการทำทองม้วนมีดังนี้ นำมะพร้าวมาคั้นกะทิ นวดแป้งมันใส่น้ำตาล ไข่ และเกลือ ผสมรสที่ต้องการ แล้วนำมากรองอีกทีด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นทิ้งไว้เพื่อให้มันเข้าเนื้อหมักไว้ 1-2 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับอากาศ เมื่อหมักได้ที่แล้วก็ย่าง แล้วเก็บใส่ถังสีฟ้าเพื่อกันลมเข้า จากนั้นก็บรรจุใส่กล่องหรือถุง ทองม้วนรสที่ทำยากคือ รสใบมะกรูด ซึ่งเป็นรสสมุนไพร ที่ต้องนำเกลือ กระเทียม พริกไทย รากผักชีมาโขลกแล้วพักไว้ จากนั้นนำใบมะกรูดมาซอยย่อยๆ โขยไปเรื่อยๆ แล้วคนให้เข้ากัน เกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพขนมของนางอุดมให้ความสำคัญกับความสะอาดเป็นลำดับแรก ความอร่อยรองลงมา และสีสวยเป็นอันดับสามเนื่องจากเน้นสีที่เป็นธรรมชาติ ในการขนมนางอุดมมีการปรับปรุงทั้งรสชาติ และอุปกรณ์การทำ ส่วนขนมที่นางอุดมประดิษฐ์ขึ้นใหม่คือปุยฝ้าย ซึ่งกำลังทำรสใบเตย ดอกอัญชัน และปุยฝ้ายโบราณ ปัญหาและอุปสรรคในการประกอบอาชีพไม่มี นอกจากบางช่วงวัตถุดิบคือมะพร้าวมีราคาแพง ซึ่งปกติจะไม่ซื้อมะพร้าวตลาด และการซื้อมะพร้าวต้องเลือกสวนด้วย เลือกมะพร้าวสวนที่เรารู้จักโดยจะเลือกมะพร้าวฝั่งนี้เท่านั้น ฝั่งตรงข้ามมะพร้าวไม่ดี

นางอุดมคิดจะประกอบอาชีพนี้จนถึงรุ่นลูกหลาน เพราะเห็นว่าน่าจะทำได้ ตอนนี้ลูกๆ ก็เป็นหมด ส่วนในอนาคตอาชีพนี้น่าจะอยู่ได้เพราะต้องมีคนขายตลอด เนื่องจากเป็นของกิน ทุกคนต้องกิน สิ่งที่ควรปรับปรุงคือคุณภาพต้องทำให้ดี และควรปรับปรุงไปเรื่อยๆ อีกประการหนึ่งคือ กล่องที่ใส่หรือ Package ใหม่ ๆ ควรมีแนะนำหรือช่วยออกแบบให้ดี และบรรจุขนมได้สะดวก