

1. ชื่อ นายสมชาย สุขผล  
นางเพ็ญศรี สุขผล
2. อายุ นายสมชาย 46 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย  
นางเพ็ญศรี อายุ 45 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 20/1 หมู่ 4 ตำบลท่าอิฐ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120
4. โทรศัพท์ 02 9624079
5. การศึกษา นายสมชาย จบการศึกษาระดับ ปวช. ทางช่างกล จากไทยสุริยะแคว้นสายลม  
นางเพ็ญศรี จบการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นายสมชายและนางเพ็ญศรี เป็นสามีภรรยาทั้งคู่สองเป็นคนนนทบุรีแต่กำเนิด และช่วยกันประกอบอาชีพทำขนมหวานขาย ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพนี้ 27 ปี ในครอบครัวมีการประกอบอาชีพนี้ 2 คน คือ นายสมชายและนางเพ็ญศรี มีผู้ช่วย 6 คน ได้ค่าจ้างวันละ 120 บาท ไม่ได้ประกอบอาชีพอื่นอีก อาชีพเดิมของปู่ย่าตายายคือมีการทำขนมมา 70-80 ปี แล้วที่บ้านของนายสมชาย การลงทุนเป็นการลงทุน 2 ลักษณะ การลงทุนลักษณะแรกคือ วัตถุดิบ นางเพ็ญศรี เล่าว่าสมัยก่อนค่าวัตถุดิบถูก แต่ปัจจุบันค่าไข่ ค่าน้ำตาล ค่าแก๊ส ราคาแพงขึ้น ลงทุนราว 12,200 บาท แต่ขนมที่ทำต้องขายราคาเดิม บางทีเงินไม่พอต้องกู้ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ธกส.) ถ้าไรถือน้อยแต่ยังพออยู่ได้ โดยหมุนเวียนกันไป (โดยเฉพาะช่วงที่ไปสัมภาระเป็นช่วงที่ไข่หายาก และราคาแพง เนื่องจากปัญหาไข่หวัดนก ทำให้ไม่สามารถทำขนมได้เพราะขาดวัตถุดิบ นายสมชายต้องไปสุพรรณบุรีด้วยตนเองเพื่อหาซื้อไข่มาทำขนม คนที่ร้านก็ต้องรอ เมื่อได้ไข่มาจึงจะทำขนมเครื่องไข่ได้) ส่วนการลงทุนอีกลักษณะหนึ่งคือการลงทุนเครื่องมือ ได้แก่ การประดิษฐ์อุปกรณ์ขึ้นไข่เอง ได้แก่ เครื่องหยอดทองหยอด ฝอยทอง เครื่องกวนเม็ดขนุน เครื่องตีไข่ เครื่องมือดังกล่าว นายสมชายเป็นคิดประดิษฐ์ขึ้นมาเป็น เจ้าแรก ซึ่งจะใช้เงินลงทุนสูงในการทำครั้งแรก สถานที่ประกอบอาชีพคือที่บ้านของนายสมชาย นายสมชายไม่เคยไปดูงานที่ใดแต่นางเพ็ญศรีเคยไปดูงานที่บางกรวย ไปกันเป็นกลุ่ม หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ แต่ส่วนใหญ่ไม่ค่อยได้ไป และไม่เคยได้รับรางวัลใดๆ เมื่อก้าวถึงสิ่งที่ภูมิใจที่สุดในชีวิตนายสมชายกล่าวว่าภูมิใจที่อาชีพทำขนมทำให้มีบ้านมีรถได้ ทำให้สร้างฐานะครอบครัวที่มั่นคง ส่วนนางเพ็ญศรีภูมิใจที่สามารถทำขนมแล้วส่งลูกให้เรียนระดับสูงได้ มีลูกคนหนึ่งกำลังเรียนปริญญาโท อีกคนกำลังจะจบจากราชภัฏ

#### 7. วิธีการประกอบอาชีพ

นายสมชายและนางเพ็ญศรีขายขนมประเภทเครื่องไข่ทุกอย่าง ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน นอกจากนั้นยังมีลูกตาลเชื่อม ซึ่งขนมลูกตาลเชื่อมนี้เป็นขนมที่บรรพบุรุษของนายสมชายทำขายและมีชื่อเสียงมากตั้งแต่นั้นอดีต และเป็นขนมที่มีชื่อเสียงมากของคลองขนมหวาน นอกจากนี้ยังมีเสน่ห์จันทร์ทองเอก จ่ามงกุฏ ส่วนขนมอื่นมีมาขายเสริม เป็นขนมในหมู่บ้านทำแล้วเอามาฝากขาย หรือบางบ้านทำแล้วเอามาส่ง (วันที่ไปสัมภาระครั้งที่ 2 พบว่ามีคนเอาขนมเสน่ห์จันทร์ ทองเอก และจ่ามงกุฏมาส่ง) นาง

เพ็ญศรีเล่าเสริมว่าที่คลองขนมหวานมีบ้านที่ทำขนม 20 กว่าบ้าน มีคนทำมาก มีการสนับสนุนจากรัฐ เช่น อาจทำเอง ก็ลงทุนเอง หรือมีการสนับสนุนโดยการโปรโมท มีตลาดหลายแห่ง เช่น จังหวัดนนทบุรี บางซื่อ สะพานใหม่ แต่ละบ้านจะมีตลาดของตัวเอง แม้แต่ผู้ใหญ่บ้าน (ผู้ใหญ่วิชัย) ก็ทำขนมขาย โดยทำสืบทอดมา เลย

ขนมที่ขายดีที่สุดคือขนมเครื่องไข่ ลักษณะพิเศษของขนมคือ หวาน หอม ไม่เค็ม มีความหวานคงที่ ลูกตาลเชื่อมจะแห้ง เนื่องจากเน้นให้คนที่รู้เป็นคนทำ ไม่ว่าจะเป็นคนกววน คนชุบ ขนมที่ทำขึ้นจะขายที่บ้าน และส่งไปขายปากคลองตลาด ที่ท่าเตียน เป็นการขายส่ง ขายแบบยกถัง ส่งไปต่างจังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี ลพบุรี ระยอง กลองละ 20 แพค (pack) โดยเอาไปส่งที่ท่าเตียน แล้วจะมีคนเอารถมารับไปอีกที นอกจากนั้นยังมีคนมาสั่งตามเทศกาลต่างๆ เช่น สงกรานต์ ปีใหม่ วันพระ มีคนมาสั่งเรื่อยๆ แล้วแต่ตลาด เนื่องจากมีตลาดขายส่งในวงกว้างเช่นนี้ ขนมที่นี้จึงไม่มีการตกค้าง นายเพ็ญศรีเล่าเสริมในเรื่องตลาดว่าเริ่มจากการส่งไปขายที่ท่าเตียน พอมีคนรู้จักก็มีการบอกต่อและมีคนมาสั่งไปขายตามจังหวัดต่างๆ เพราะท่าเตียนเป็นตลาดใหญ่มีคนจากจังหวัดต่างๆ มาหาซื้อของมาก ส่วนวัตถุดิบมีคนมาส่ง บางครั้งอาจต้องไปซื้อถึงแหล่ง เช่น ไข่ ส่วนวัตถุดิบที่เลือกใช้เป็นพิเศษ ได้แก่ ไข่ไข่จากสุพรรณ แป้งทองหยอดตราเพชร เพราะราคาอ่อนโยมเยา แป้งตราสิงห์ดาว โดยแป้ง โฟม น้ำตาล มีคนมาส่ง บางอย่างซื้อจากท่าเตียน

เครื่องใช้ที่ใช้ในการทำขมนั้นนายสมชายประดิษฐ์ขึ้นเอง โดยคิดเอง และคุยกับช่าง โดยนายสมชาย ออกแบบให้ช่างทำ สาเหตุที่คิดทำเนื่องจากต้องการทำขนมให้ได้จำนวนมาก และรวดเร็ว เริ่มคิดทำครั้งแรก สังเกตการทำงานของพัดลม ซึ่งระยะแรกมีปรับความเร็วในการทำเป็น 1, 2 และ 3 ต่อมาได้ลองปรับใช้ ความเร็วระดับเดียวตลอด นายสมชายเล่าเพิ่มเติมว่า เครื่องทำทองหยอดสามารถหยอดได้ 2,000 ลูก ในเวลา 30 นาที ถ้าหยอดติดต่อกันหยอดได้ 40,000 ลูก นายสมชายบอกว่าถ้าหยอดไม่หยุดเลย 12 ชั่วโมง ติดต่อกัน จะได้ถึง 100,000 ลูก เครื่องทำฝอยทอง ใช้เวลา 15 นาที ทำได้ 4 กิโลกรัม เครื่องกววนเม็ดขนุน 1 ชั่วโมงได้ 5 ถาด เม็ดขนุน 500 เม็ด ส่วนเครื่องกวนไข่ดัดแปลงเอง เครื่องมีอดังกล่าวคิดและนำมาใช้ 18 ปีมาแล้ว มีการซื้ออะไหล่มาเปลี่ยน เครื่องมือที่ประดิษฐ์ขึ้นใช้นี้อาศัยความรู้ความชำนาญในการทำขนมแต่ละชนิด แล้วประดิษฐ์ขึ้นมาให้สามารถทำขนมดังกล่าวได้แทนการทำด้วยมือ แต่รักษารสชาติ ควบคุมขนาดของขนมให้เท่ากัน และทำได้รวดเร็ว อย่างไรก็ตามนายสมชายบอกว่าแม้จะมีเครื่องช่วยแต่การทำทองหยอดโดยใช้เครื่องก็ยังเป็นสิ่งที่ยาก เพราะคนจะใช้เครื่องทำได้ต้องเข้าใจวิธีการทำทองหยอด ต้องรู้จักเรื่องน้ำเชื่อม การผสมแป้งยังต้องใช้มืออยู่ การดูรอบที่หมุนต้องเสริมช่วย การสังเกตน้ำเชื่อมมี 3 อย่าง มีน้ำ 1 น้ำ 2 ต้องดูเป็น นายสมชายบอกว่า การทำทองหยอดยังต้องควบคุมด้วยตนเอง บางครั้งภรรยาจะมาช่วยทำ นายสมชายว่าขนมไทยที่ยังคิดเครื่องมาทำแทนมือไม่ได้คือทองหยิบ เครื่องทำขนมต่างๆ นี้มีคนแถวคลองขนมหวานมาศึกษาดู แล้วนำไปดัดแปลงทำใช้เองบ้าง ส่วนกรรมวิธีในการทำนั้นไม่มีการใช้เตาถ่าน หม้อดิน และเทียนอบแล้ว

การทำอาชีพขนมไทยนี้ นายสมชายกำลังคิดจะขยายต่อ เพราะแม้ว่าจะเป็นอาชีพที่เหนื่อย แต่มีคนชอบมาก และมีคนงานช่วยถึง 19 คน ผู้ช่วยเรียนรู้การทำขนมโดยการสอน และทำให้เขาดู นายสมชายได้

เล่าเสริมว่าจะดูว่าแต่ละคนถนัดหรือสนใจอะไร และทำอะไรได้ดีก็จะให้ทำหน้าที่นั้น เช่นบางคนทำฝอยทองได้ดีก็ให้คุมเครื่องทำฝอยทอง

การทำขนมทองหยิบนั้นนางเพ็ญศรีเล่าว่าต้องใช้มือทำ มีหลายขั้นตอน ต้องหยอดใส่กระทะ แช่น้ำเชื่อม หยิบมาใส่ถ้วยแล้วแคะออก เกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพของขนมที่ทำที่ร้านนายสมชายให้ความสำคัญกับความสะอาดเป็นอันดับที่ 1 อร่อยเป็นอันดับที่ 2 และสีสวยเป็นอันดับที่ 3 เรื่องสีนั้นนางเพ็ญศรีอธิบายว่าขนมที่ทำเน้นสีจากธรรมชาติ ไม่มีการใส่สีผสมอาหาร เพราะเป็นเครื่องไข การรักษาคุณภาพของขนมคือทำรสชาติคงเดิม และรักษาความสะอาด

การทำขนมมีการปรับปรุงโดยมีการใช้ไขไก่ เดิมใช้แต่ไขเป็ดอย่างเดียว นายสมชายและนางเพ็ญศรีไม่ได้คิดประดิษฐ์ขนมใหม่ๆ ขึ้นมาแต่จะทำขนมเดิมที่เคยทำ

ปัญหาและอุปสรรคในการประกอบอาชีพไม่มี แต่ช่วงที่ขายไม่ดี จะมีปัญหาเรื่องหมุนเงินไม่ทัน ส่วนการประกอบอาชีพขายขนมนี้ นางเพ็ญศรีบอกว่าคงไม่เลิก แต่ถ้าหมดรุ่นของตนแล้วไม่แน่เพราะลูกคงไม่ทำ ส่วนในอนาคตนี้นางเพ็ญศรีบอกว่าถ้ามีการส่งเสริมให้ขึ้นราคาขนมก็คงอยู่ได้ ปัจจุบันขนมของร้านนายสมชายคงราคาขายที่แพค (pack) ละ 10 บาท ที่เป็นถุงก็มีราคาต่างกัน ขึ้นต่ำ 10 บาท อาจมี 20, 30 หรือ 50 บาท แล้วแต่จำนวนขนม