

1. ชื่อ นางทองหยด งามอารีย์
2. อายุ 71 ปี เชื้อชาติมอญ สัญชาติ ไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 64/1 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120
4. โทรศัพท์ 0 2584 5019 และ 0 9214 3478
5. การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางทองหยดอยู่คลองพระอุดม นนทบุรี แต่ย้ายมาอยู่เกาะเกร็ดตอนแต่งงานแล้ว สมรสกับผู้ใหญ่สมทรงเมื่ออายุ 20 ปี เริ่มขายแกงพื้นบ้าน สามีเสียชีวิตเมื่ออายุ 47 ปี ก็เปลี่ยนอาชีพไปทำกระถาง จากนั้น 5 ปีหลังกลับมาขายอีก เริ่มขายใหม่ประมาณปี 2540-2541 ที่เป็นปีเมซิ่งไทยแลนด์ ในครอบครัวนอกจากนางทองหยดมีลูกชายคนที่ 3 ชื่อ สำราญ สนใจทำอาหารมากสามารถหัดหมีกรอบแทนได้ นางทองหยดเล่าว่ามีลูก 6 คน เสียชีวิตแล้ว 1 คน เป็นลูกชาย 3 คน ลูกสาว 3 คน ลูกชายคนที่ 3 ทำอาหารรสเดียวกันทำแทนกันได้ ทั้งหมีกรอบและแกงบอน ทำให้นางทองหยดได้พัก ส่วนอาชีพของปู่ย่าตายายคือทำนาทำสวน

นางทองหยดเคยไปช่วยงานตามวัดต่าง ๆ ไม่เคยได้รับรางวัลในเรื่องอาหาร เพราะไม่เคยส่งประกวด แต่ได้รางวัล 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ และได้รางวัลนักพัฒนา เป็นสมาชิก อสม. (อาสาสมัครหมู่บ้าน) ได้เหรียญจากสมเด็จพระเทพฯ เป็นผู้ช่วยสาธารณสุขเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เพราะไปช่วยสอนนักเรียนในโรงเรียน ทั้งนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 - 3 เรื่องการประกอบอาหารคาวหวาน นางทองหยดเป็นแม่ครัวเอกของเกาะเกร็ด จะทำอาหารทั้งคาวและหวานในงานใหญ่ของวัดปรมย์ยิกาวาส ได้รับเชิญทำอาหารทั้งคาวและหวาน

7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางทองหยดขายอาหารหลายอย่าง ได้แก่ ข้าวแช่ แกงมะตาด แกงบอน และแกงกระเจี๊ยบ อาหารที่มีชื่อคือหมีกรอบ มีเจ้าเดียวที่เหนียวและอยู่ได้เป็นอาทิตย์ก็ยังกรอบอยู่ ลักษณะพิเศษของอาหารที่เน้นเป็นเอกลักษณ์ นอกจากหมีกรอบซึ่งมีลักษณะเหนียวและกรอบอยู่ได้เป็นอาทิตย์นั้น มีเคล็ดลับอยู่ที่การผัดและการผสมสูตร เป็นของดั้งเดิมได้จากคุณแม่ และคุณยายม่อมเป็นคนสอน ใช้น้ำตาลและมะนาว หมีกรอบสูตรนี้ปัจจุบันไม่มีคนอื่นทำได้ นอกจากนางทองหยดและลูกชายคนที่ 3 สถานที่ขายอาหารคือ ที่บ้านของลูกสาวและบริเวณวัด อาหารที่ขายส่วนใหญ่ทำตามฤดูกาลอาจทำข้าวแช่เพิ่มมากขึ้น คนที่มาสั่งทำก็มีจากหลายๆจังหวัด การขายอาหารในแต่ละวันถ้าอากาศดีก็ขายหมด ถ้าเหลือก็แจกแบ่งกันไป

ชื่อวัดดูดีในการประกอบอาหารจากตลาดปากเกร็ด เพราะมีของพื้นบ้านครบทุกอย่าง ชื่อมานานจนรู้จักกันหมด บอกชื่อป่าหยอดใครๆ ก็รู้จัก วัดดูดีที่ใช้เป็นพิเศษ คือ ใช้เกลือมากในการทำอาหารเดิม เพราะหนักเกลือทำให้รสดี ไม่ค่อยใช้น้ำปลา ซึ่งอ้าวขวามักใช้ตราเด็กสมบูรณ์ บางครั้งใช้ตราภูเขาทอง เวลาอบขนมหรือข้าวแช่จะใช้จานใส่เทียนอบลอย ในการประกอบอาหาร ไม่ใช้เตาถ่านแล้วแต่ใช้เตาแก๊สแทน หม้อดินยังใช้เวลาทำข้าวแช่ เทียนอบส่วนใหญ่ก็ใช้เวลาทำข้าวแช่ นางทองหยดมีผู้ช่วยในการทำอาหาร คือ มีหลาน 2 คน อายุ 17-18 ปี แต่ไม่ค่อยสนใจ แต่ละคนช่วยไม่ได้ดังที่ต้องการ ผู้ที่มาช่วยเรียนรู้วิธีการทำงานโดยให้

มาช่วยทำ ส่วนขั้นตอนในการประกอบอาหาร นางทองหยดจ่ายกับข้าวเองและเตรียมเครื่องแล้วลงมือทำเครื่องปรุงจะตำเอง ขั้นตอนที่ไม่ได้ทำเองคือ การคั้นกะทิที่ไม่ได้คั้นเอง แต่จะซื้อกะทิมาจากตลาด

อาหารที่นางทองหยดเห็นว่าทำยากที่สุด คือ แกงบอนและหมี่กรอบ ซึ่งมีวิธีการทำดังนี้

1) หมี่กรอบ ต้องเจียวกระเทียมและหอมให้เหลือง ให้ไฟนิ่ง ใส่น้ำปลา ใช้น้ำตาลทรายมะนาว พอกคนให้เหนียว มีไข่ไก่ กวนไปกับน้ำผสมให้เหนียว ใส่กึ่งสด ส่วนผสมเต้าหู้เหลืองไปทอดก่อน ใส่น้ำมันกวนให้เหนียว มีสีผสมอาหารนิดหน่อย ใส่มะนาว เต็มส้มซ่า แต่เดี๋ยวนี้ไม่มี ใส่ตอนปรุงรส เปรี้ยวหวานตาม เค็มตาม หมี่กรอบทอดต่างหากน้ำมันไม่เยอะมาก เราผัดแล้วน้ำมันจะออกมา ใช้ไฟอ่อนกวนให้เหนียวแล้วผสม ผัดแล้วคนค่อยโรยลงไปมากระจาย ค่อยๆโรย ผัดนาน ระยะเวลาที่ต้องได้ต้องใส่อะไร เคี้ยวต่อไปต้องชิมถึงจะรู้ ถ้าไม่แน่ใจใช้การชิมเป็นหลักจนแน่ใจ ชิมกระทะแรกใส่ถุงขาย แต่ถ้าใส่กล่องจะอยู่ได้นาน

2) แกงบอน ใส่กะชาย หนักรมกะรูด น้ำขุ่น ถ้าไม่ถูกส่วน น้ำพริกมากไปจะฉุน ใส่ชาหอม กะปิ พริกปลาช่อน ต้มแล้วโขลก บอนเดี๋ยวนี้ไม่ค่อยมี เวลาปอกถ้าจะไม่ให้คันต้องเช็ดยางให้หมด ใช้น้ำล้างให้สะอาด เวลาจะแกงต้องต้มมะขามเปียกต้มให้สุก กรองให้สะอาด ให้เดือดจัด แล้วใส่บอน ปลาช่อนโขลกในน้ำพริกแกงชั้นเพราะเนื้อปลาช่อน มีสีมารส คือเปรี้ยว หวาน เค็มตาม ต้มมะขามเปียกเอาบอนใส่ พอสุกดีช้อนบอนออก เอน้ำที่ต้มไปละลายน้ำแกงจะอร่อยที่น้ำ เขาเรียกน้ำหวาน เอน้ำที่ต้มไปกรองแล้วมาละลายน้ำแกง ทำน้ำแกง ทำแต่ครั้งตั้งไฟให้เดือด ใส่บอน พอเดือดแล้วใส่น้ำปลา ถ้าจะให้ปลาลอยต้องต้มให้สุกก่อนแล้วค่อยใส่ปลาลอยไป (แยกต้มปลาต่างหาก)

3) แกงมะตาด คือแกงส้ม เอาลูกมะตาดมาแกงส้ม ลูกมะตาดรสเปรี้ยวอยู่แล้วจะออกตามช่วง ใส่หัวหอม กะปิ รากผักชี มะตาด ใส่กึ่งสด พริกแห้งเม็ดใหญ่ พริกสดไม่ใส่ ต้องใส่ใบกระเจียวด้วยไม่เช่นนั้นจะไม่อร่อย

4) แกงหน่อกะลา เป็นแกงกะทิใช้กึ่งแห้ง กึ่งสดใช้ลอมเวลาเสร็จแล้ว เครื่องมีพริกไทย เกลือ หัวหอม กะปิ ทำเหมือนแกงเลียง แต่ใส่กะทิไม่พริกเผ็ดใช้พริกไทยแทน ใช้หน่อคือกะลาเหมือนข่า แหวงแล้วอก หน่อแดง แล้วตัดหน่อแล้วแตกอีก ไปไม่ใช้ ใบแมงลักโรยนิดหน่อยก่อนรับประทาน แต่บางคนไม่ใส่

5) ขนมผักกาด เป็นขนมประจำตระกูลเป็นของโบราณ มีส่วนประกอบ คือ แป้งและหัวไชโป๊กวนจนล่อน วิธีทำคือ เอาหัวไชโป๊กั้นละเอียด ใช้แป้งทองหยอดของแม่บัววัย แป้งข้าวเจ้าผสมกะทิ กวนในกระทะ ใส่กะทิ น้ำตาลพร้อม มีหอมเจียวให้พอหอม ไม่ต้องเหลือง ใส่มันหมู ใส่ถ้วยหรือใส่ถาด ถือเป็นของหวาน มันหมูต้องล้างสะอาด แล้วหั่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ พอสุกใส่น้ำผสมแป้งและน้ำตาล ใช้เวลา กวน 4 ชั่วโมง ต่อ 1 กระทะ ใช้เวลา กวนน้อย ๆ กวนกะละแม ยากมากต้องช่วยกันหลายคน กวนกะละแมง่ายกว่า เครื่องต้องหั่นเป็นวัน ถ้าไม่มีคนช่วยทำไม่ได้ กับข้าวชาววังคนแรงงานเหลือเฟือ ถั่วลิสงคั่วผัดครึ่ง เอามาซอยเล็ก ๆ หัวไชโป๊กั้นเล็ก ๆ ขนมโบราณชาววังแม่สอดแม่สายมีขายคล้ายขนมหม้อแกง แต่รสจืดเค็ม ๆ ขนมแบบพม่า พอทำเสร็จหยอดใส่ถ้วยทองหยิบ เตรียมเครื่องวันพุธจะขายได้วันเสาร์อาทิตย์ ชาวบ้านจะรู้เขาจะมาจองตัวให้ทำเพราะทำอร่อยทั้งขนมผักกาด และมัสมั่น ขนมผักกาดขายกระทะละ 320 บาท วันเสาร์หน้ามีงานวัดหลวงพ่อโสธร ไม่กวนนาน

มากปัจจุบันเพราะปริมาณน้อยลง ขนมเก็บอยู่ได้ 2 – 3 วัน รสเค็มปะแล่มๆ ทานกับน้ำชา ตำราขนมผักกาดเป็นของคุณแม่สามีของนางทองหยด

6) แกงลูกโยน ใช้ปลาน้ำจืด เช่นปลาตุก คล้ายแกงส้ม แกะปลามาดับ บั่นปลากับข้าวคั่วเป็นลูก ๆ แล้วใส่ในหม้อ ใช้ใบมะดันแทนมะขามเปียก ใส่น้ำตาลปีบเล็กน้อย

7) ข้าวแช่ นำข้าวมาขัด หุงแล้วนำมาผึ่งให้แห้ง แล้วเอาไปล้าง ใส่ผ้าขาวบาง นำใช้ดอกมะลิสวนที่ไม่

ฉีดยา ดอกกระดังงาฉนไฟ ลอยในน้ำปิดฝา กะปิทอดต้องกวนนานใช้ปลาดุกใส่กระชายแล้วนำมาบั่น นอกจากนั้นนางทองหยดยังเล่าถึงวิธีการทำอาหารบางชนิด เช่น แกงกระเจี๊ยบจะใส่ใบและลูกกระเจี๊ยบ แกงส้มผักนึ่งใส่ปลาชุก ใสกระชาย แกงมัสมั่นเนื้อต้องหมักกับเครื่องเทศ และยังเล่าถึงคำที่บอกว่า คือการจุดไฟกระดังงาแล้วดับไฟจะมีควันอบ