

1. ชื่อ นางมะลิ วงศ์จำนงค์ (ป่าปรง)
2. อายุ 75 ปี เชื้อชาติ มอญ สัญชาติ ไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 78 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120
4. โทรศัพท์ 0 2583 4134 (บ้าน) 0 2584 5086 (ศูนย์วัฒนธรรม)
5. การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางมะลียู่ที่เกาะเกร็ดมาแต่กำเนิด ประกอบอาชีพนี้มาตั้งแต่อายุ 10 กว่าขวบ ทำมาแล้วประมาณ 60 ปี ในครอบครัวมีผู้ประกอบอาชีพนี้ 10 กว่าคน นอกจากประกอบอาชีพขายอาหารคาวและหวานแล้วยังค้าขายเครื่องปั้นดินเผา เนื่องจากอาชีพเดิมของปู่ ย่า ตา ยาย ขายเครื่องปั้นดินเผาในการขายอาหารคาวและหวานมีการลงทุน 2,000 บาท/สัปดาห์ ได้กำไรประมาณ 4,000-5,000 บาท/สัปดาห์ สถานที่ประกอบอาชีพเป็นบ้านของตนเอง เคยไปดูงานที่บ้านโป่งและโพธาราม จังหวัดราชบุรี การประกอบอาชีพนี้แม้ว่ายังไม่เคยได้รับรางวัลใด แต่ก็ภูมิใจในความอร่อยของอาหารที่ทำขาย

#### 7. วิธีการประกอบอาชีพ

อาหารที่นางมะลิทำขายในแต่ละวันได้แก่ แกงส้มกระเจียบ ข้าวแช่ แกงมะตาด แกงเลียง หน่อกะลา และอะเร็ดกะเบอร์ (พริกกะเกลือ) โดยอาหารที่ขายดีที่สุดในวันเสาร์ อาทิตย์ คือ แกงเลียงหน่อกะลา แกงมะตาด ซึ่งมีลักษณะเหมือนแกงคั่วส้มใส่กะทิ ลักษณะพิเศษของอาหารที่เน้นเป็นเอกลักษณ์ของนางมะลิก็คือ แกงเลียงหน่อกะลา และอะเร็ดกะเบอร์ ซึ่งเป็นอาหารที่ทำจากมะพร้าวคั่ว พริกขี้หนูแห้งคั่วป่นไป พอได้ที่เอามาตำจนขึ้นมัน (ตำในครก) ใส่น้ำตาลปีบ ถั่วลิสง ตำให้แตกมันแล้วใส่เกลือ

นางมะลิทำอาหารขายที่บ้าน อาหารที่ขายส่วนใหญ่จะทำมากในวันเสาร์ อาทิตย์ อาหารที่มีคนสั่งคือ อะเร็ดกะเบอร์ อาหารที่ทำขายในแต่ละวันส่วนมากขายหมด และขายดีเป็นพิเศษในวันเสาร์-อาทิตย์ มีน้อยวันที่อาหารเหลือ ถ้าไม่หมดก็จะแจกกันไป วัตถุประสงค์ที่ใช้จะซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารจากตลาดปากเกร็ด โดยจะข้ามเรือไปซื้อ ในการซื้อจะเลือกแต่วัตถุดิบที่ดีและใหม่ โดยไม่จำกัดว่าจะต้องซื้อจากร้านเจ้าประจำ และไม่ใช้วัตถุดิบพิเศษในการประกอบอาหารด้วย เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร จะหาซื้อเอง ส่วนในการประกอบอาหารใช้กรรมวิธีแบบเดิม ได้แก่การทำข้าวแช่ ต้องมีการอบน้ำให้หอม นางมะลียังเล่าเสริมว่า สมัยก่อนต้อง อบในโอ่งแล้วสุ่มกลับ

ขั้นตอนในการประกอบอาหาร ต้องมีการเตรียมเครื่องปรุงไว้ล่วงหน้าบางส่วน เมื่อก่อนต้องลงมือทำเอง เดียวนี้ผู้ช่วยที่เป็นลูกมือทำได้ทุกคน อาหารที่ทำยากที่สุด คือ เมี่ยงมะม่วง เพราะมีเครื่องปรุงหลายอย่าง แต่ไม่ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการทำ โดยมีเกณฑ์เกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพอาหารว่า อาหารที่ร้านต้องสะอาด อร่อย และสีสวย และได้ใช้ผักพื้นบ้าน เช่น หน่อกะลา ที่ปลูกเองนำมาปรุงอาหาร หน่อกะลาเป็นพืชที่ขึ้นง่าย แต่ถ้าขาดหน่อบ่อยๆ ก็ขึ้นไม่ทัน มีการปรับปรุงรสชาติอาหาร แต่ไม่ใส่ผงชูรส และจะนำผักมาเพิ่มในการประกอบอาหาร เช่นแกงเลียง ใส่สารพัดผัก สมัยก่อนไม่ได้ใส่ผักหลายอย่าง