

1. ชื่อ นางวนิดา สว่างเนตร
2. อายุ 57 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 31/1 หมู่ 4 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120
4. โทรศัพท์ 0 2584 5145, 0 2960 8056
5. การศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนสตรีนนทบุรี
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางวนิดา หรือที่รู้จักกันทั่วไปในนามของ “คุณแอม” อยู่ที่จังหวัดนนทบุรีมาตั้งแต่เกิด เริ่มประกอบอาชีพทำขนมหวานขาย เมื่อปี พ.ศ. 2522 โดยเดิมเมื่อแต่งงานกับสามี สามีและครอบครัวของสามีมีอาชีพทำสวน (สามีและพ่อของสามี เคยมีตำแหน่งเป็นประธานเกษตรกรของตำบลเกาะเกร็ด) จึงนำผลไม้ไปขายที่ อ.ต.ก.แต่เมื่อปี พ.ศ. 2522 มีผู้ทำขนมเค้กไปขายเป็นที่นิยม คุณแอมมีความรู้เรื่องขนมไทยซึ่งได้ความรู้มาจากแม่และป้า จึงคิดดัดแปลงทำขนมไทยใส่กล่องไปขาย สู้กับขนมเค้ก ปรากฏว่าได้รับความนิยมไม่แพ้กันจึงมีการดัดแปลงรูปลักษณะ รสชาติ (ให้หวานน้อยลงกว่าของโบราณ) และรูปแบบของการใส่ภาชนะเพื่อการจัดจำหน่ายต่อมาเรื่อย ๆ จนปัจจุบัน (พ.ศ. 2546) โดยเป็นที่รู้จักกันทั่วไป คือ “บ้านคุณแอม เกาะเกร็ด ศูนย์รวมขนมไทย

อาชีพดั้งเดิมของพ่อแม่ คือ พ่อเป็นครู แต่แม่ค้าขายวัตถุดิบในการทำขนมหวาน เช่น แป้ง น้ำตาล ไข่ ดังนั้นเมื่อมีงานบุญได้มีการขอแรงให้แม่และป้าไปช่วยทำขนมหวานในวันสุกดิบ คุณแอมจึงมีโอกาสตามแม่และป้าไปเป็นลูกมืออยู่เสมอ จนเกิดความซึบซับและเรียนรู้เรื่องการทำขนมหวาน จากการช่วยปฏิบัติและการชี้แนะของแม่และป้าจนสามารถทำขนมหวานได้เองหลายอย่างตั้งแต่สมัยเรียนหนังสือ เมื่อปี พ.ศ. 2522-2524 เป็นปีที่คุณแอม สร้างงานเกี่ยวกับการทำขนมหวานหลายอย่าง คือ

1) การดัดแปลงทำขนมชั้นเป็นรูปดอกกุหลาบ และคิดว่าเป็นเจ้าแรกที่ทำเพราะเคยพับดอกกุหลาบด้วยกระดาษชานมาก่อน จึงนำแนวคิดจากประสบการณ์ที่มีมาทำขนมชั้นให้เป็นแผ่นเหมือนแผ่นกระดาษ แล้วเอามาพับให้เป็นดอกกุหลาบ

2) ดัดแปลงขนาดของขนม ให้เล็กลง เพื่อให้เหมาะแก่การนำมาจัดเป็นรูปต่างๆที่สามารถใส่ในภาชนะเดียวกันเพื่อให้คนซื้อสามารถซื้อของในภาชนะ 1 ชั้น ที่มีขนมหวานหลายอย่างในภาชนะเดียวที่จัดให้

3) ดัดแปลงภาชนะในการใส่ขนม จากการใส่ใบตอง ดัดแปลงมาใช้ถุงพลาสติก แล้วต่อมาก็ใช้ใส่จานโฟม ปิดฟิล์มใสที่สามารถมองเห็นขนมที่จัดไว้เป็นรูปสวยงาม น่าดูน่ารับประทานได้

4) รับทำขนมชั้นหมาก 9 อย่าง คือ ขนมชั้น ขนมถ้วยฟู ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน ทองเอก จ่ามงกุฏ และเสน่ห์จันทร์ นำมาจัดใส่โตก และใช้ผ้าโปร่งผูกโบว์คลุม คิดว่าเป็นคนแรกที่คิดทำเช่นนี้ อีกเช่นกัน

5) รับทำขนมชั้นวันเกิด และรับจัดขนมในรูปแบบต่างๆในงานมงคลโอกาสต่างๆตามสั่ง

6) รับทำขนมส่งออกขายคนไทยในต่างประเทศ คือญี่ปุ่น อังกฤษ และอเมริกา โดยเลือกเฉพาะขนมหวานที่สามารถอยู่ได้นาน คือ ขนมชั้น ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน โดยใช้ขนมในกล่องพลาสติก แล้วใส่โฟม ซึ่งมีน้ำแข็งแห้ง (dry ice) เมื่อไปถึงประเทศที่จะขายคนขายจะนำไปเก็บในตู้เย็น พอจะขายก็เอามาผึ่งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมงก็ใช้ได้ ส่วนขนมชั้นสามารถนำไปแช่ไมโครเวฟก่อนขายได้ ขนมเหล่านี้ สามารถอยู่ได้นาน ถึง 10 วัน โดยรสชาติไม่เปลี่ยนแปลงในปีแมชชิงไทยแลนด์ (Amazing Thailand) คือ พ.ศ. 2540 คุณแอมได้รับแรงสนับสนุนจากคุณชาญชัย สุนทรหมัทธิ รองผู้ว่าราชการจังหวัดนนทบุรีสมัยนั้น ซึ่งเป็นลูกค้าขนมหวานมาก่อน ได้ชักชวนให้มาเปิดร้านขายขนมหวานที่เกาะเกร็ด เพื่อเผยแพร่ขนมหวานของนนทบุรีในท้องเที่ยวเมืองไทยด้วย คุณแอมจึงเริ่มเปิดร้านขายขนมหวาน แล้วจัดอาหารเลี้ยง ปรากฏว่าได้รับคำชมว่าอาหารอร่อย จึงเริ่มขายอาหารด้วย จนต่อมาได้สร้างร้านขายขนมหวานและอาหารคาวที่เป็นสถานที่ขายในปัจจุบัน โดยเปิดร้านครั้งแรกเมื่อ วันที่ 5 เดือนมีนาคม 2540 และได้รับความร่วมมือจากคุณสุภาพรรณ พิชัยณรงค์สงคราม เจ้าของเรือด่วนเจ้าพระยา ร่วมมือนำนักท่องเที่ยวมาแวะชมและซื้อขนมหวานและอาหารคาว

ปัจจุบันคุณแอมไม่ได้ประกอบอาชีพอื่น คนในครอบครัวสายตรงที่ช่วยกันก็คือ คุณแอมและลูกชาย 2 คน (สามีถึงแก่กรรมหลังเปิดร้าน "บ้านคุณแอม" ได้เพียง 3 เดือน) นอกนั้นเป็นญาติพี่น้องและบ้าน้ำ อาคนที่เป็นผู้ช่วยทำขนมและอาหารประจำมีประมาณ 10 คน โดยคุณแอมจะเป็นผู้คอยดูแลอย่างใกล้ชิดทุกวัน เพื่อให้ได้อาหารและขนมที่มีรสชาติ รูปลักษณ์และสีส้มตามที่คุณแอมต้องการ

การลงทุนในอาชีพนอกจากอุปกรณ์งานขนมและเครื่องมือทำขนม ตลอดจนการสร้างอาคารใน เนื้อที่ของตนเองซึ่งเป็นการลงทุนใหญ่แต่ใช้ได้ยาวนานแล้ว ก็มีการลงทุนในเรื่องวัตถุดิบที่ต้องนำมาประกอบอาหารและขนม ในช่วงฝนตกและน้ำท่วม การค้าจะขาดทุน แต่พยายามทำของให้น้อยลง โดยการทำให้ของมาขายจะพยายามกะให้ใกล้เคียงกับจำนวนผู้ที่จะมาแวะชมหรือมาซื้อ ถ้าขายไม่หมดก็เอาให้ลูกหลานหรือคนงานกินที่เสียก็ต้องทิ้งไป แต่เมื่อถ่วงเฉลี่ยกับการขายได้ดีในฤดูท่องเที่ยวกับการรับจัดทำขนมหรือจัดทำอาหารตามที่ลูกค้าสั่ง ทำให้มีรายได้พออยู่ได้ดี ไม่เคยไปดูงานที่ไหนอย่างเป็นทางการ แต่ไปที่ไหนก็จะดูเพื่อเปรียบเทียบกับสิ่งที่ตนทำ และพยายามคิดดัดแปลงโดยปรึกษากับลูกและญาติพี่น้องเพื่อขอความเห็นเพิ่มเติมหรือเพื่อเสนอแนวคิดของตน จากนั้นก็ลงมือทำและคอยสังเกตผลที่ได้รับอยู่เสมอ

ไม่เคยได้รับรางวัลหรือเกียรติบัตรจากทางจังหวัดอย่างเป็นทางการ แต่ภาคภูมิใจที่ผลงานของตนเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง มีนักศึกษาจากสถาบันต่างๆมาขอดูงาน มาขอสัมภาษณ์ มีทีวีหลายช่องมาขอถ่ายทำไปออกรายการ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งที่ภาคภูมิใจมากที่สุดคือ มีคนในวังบอกว่าสมเด็จพระเจ้า (สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี) ทรงชอบเสวยลูกชุบที่ร้านคุณแอม และสมเด็จพระองค์ภาฯ (สมเด็จพระเจ้าหลานเธอพระองค์เจ้าพัชรกิติยาภา) กับคุณพลอยไพลิน เจนเซน เคยมาเสวยและรับประทานอาหาร ที่นี้ พร้อมทั้งได้ทรงลงทำขนมที่ร้านด้วย มีการถ่ายรูปใส่อัลบั้มไว้ แต่ไม่ค่อยได้นำมาให้ลูกค้าโดยทั่วไปดู เพราะเกรงจะไม่เหมาะ



## 7. วิธีการประกอบอาชีพ

อาหารที่มีขายที่ร้านคุณแฉ่วประจำคือ แกงมัสมั่นซึ่งใส่สับปะรดแทนที่จะใส่มันฝรั่ง แกงคั่วหอยขม ขนมหินน้ำยา แกงซี่เหล็ก น้ำพริกขิงขมิ้น หลนปลาอินทรี 3 สี ฉู่ฉี่ปลาหมอค (ถ้าหาปลาได้) ข้าวแช่ชาววัง แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย ห่อหมกปลา และหมีกรอบ นอกจากนี้ก็มีอาหารอื่น ๆ บ้าง ขนมหินน้ำยาที่ร้านคุณแฉ่วมีมากมายหลายอย่าง ทั้งที่เป็นขนมที่ต้องทำวันต่อวันและขนมแห้งที่อยู่ได้นาน เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง จ่ามงกุฎ ทองเอก ลำบัวนี้ ตะโก้ เปียกอ่อน ขนมหิน ลี้มกสิ้น ครอบแครงกรอบ ไข่กรอกประเนม แป้งขลิบ ฝอยทองกรอบ และขนมผิง ฯลฯ อาหารคาวและขนมหวานที่วางขาย ขายดีทุกอย่าง ลักษณะพิเศษของอาหารในร้านทั้งของคาวและหวานจะเน้นความสดของวัตถุดิบ เช่นกะทิจะคั้นสด ๆ จาก ลูกมะพร้าว ไข่ก็จะใช้ไข่สดจากเจ้าประจำ และวัตถุที่เป็นเครื่องปรุงทุกชนิดจะใช้ของดีมีคุณภาพ สิ่งสำคัญ คืออาหารคาวทุกชนิดไม่ใส่ผงชูรส แต่จะปรุงตามรสที่ตนเองชอบซึ่งมักเป็นรสที่ลูกค้าส่วนใหญ่ชอบด้วย อาหารคาวจะปรุงและใช้เครื่องปรุงแบบโบราณ รสชาติเข้มข้นแต่ไม่เผ็ดจัด โดยเฉพาะอย่างยิ่งแกงมัสมั่นของคุณแฉ่วจะมีรสเปรี้ยวนำ หวานตามและเค็มปะแล่ม สิ่งที่ใช้ในแกงมัสมั่นนอกจากจะมีหอมใหญ่ ถั่วลิสง และเครื่องเทศอย่างที่คุณอื่นทำกันทั่วไปแล้ว ยังได้ใส่สับปะรดแทนที่จะใส่มันฝรั่ง ซึ่งคิดว่าเป็นสูตรดั้งเดิมของครอบครัว และจะไม่มีมันมากนัก ส่วนขนมหวานนั้นก็เน้นที่คุณภาพ โดยใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งทองหยิบและฝอยทองจะใช้ไข่แดงล้วนๆ ไม่มีการใส่แป้งปนลงไป การผสมก็จะทำทีละน้อยเพื่อจะได้ไม่ตึงเกินไปซึ่งทำให้เหนียว ทองหยอดซึ่งต้องผสมแป้งก็ใช้แป้งอย่างดีสำหรับทำทองหยอดโดยเฉพาะซึ่งราคาค่อนข้างแพง ดังนั้นต้นทุนในการทำอาหารจึงค่อนข้างสูง ราคาขายจึงดูเหมือนแพงแต่ถ้าเทียบกับต้นทุนและคุณภาพแล้วเป็นราคาที่ไม่แพงเลย มีการปรับปรุงรูปลักษณ์ของของหวานให้ทันสมัยอยู่เสมอ เช่น ดัดแปลงให้มีขนาดเล็กลงพอคำ นำมารับประทาน และไม่หวานจัดมากนักเนื่องจากคนสมัยนี้โดยเฉพาะผู้มีอายุ และวัยรุ่นมักกลัวอ้วนและเกรงว่าคอเรสเตอรอลจะสูงหรือเป็นเบาหวานถ้ากินหวานมากเกินไป ส่วนภาชนะที่ใส่ก็ จัดให้พอเหมาะกับชนิดของขนม และการจัดซึ่งเน้นให้ดูสวยทั้งสีสันทันและรูปลักษณ์

สิ่งที่เน้นเป็นพิเศษจนเป็นลักษณะเด่นของอาหารของคุณแฉ่วทั้งอาหารคาวและหวานคือ รสชาติ ความสะอาด ภาชนะและการจัดวางในภาชนะให้สวยงามน่ารับประทาน สำหรับวัตถุดิบบางอย่างซึ่งไม่แน่ใจว่าจะมีการใช้สารเคมีหรือยาฆ่าแมลงที่เป็นอันตรายหรือไม่ถ้าซื้อ แต่จะปลูกเอง เช่น ผักต่างๆ พืชสวนครัว ใบตอง มะลิ กุหลาบ ที่ใช้อบและลอยในน้ำข้าวแช่ ดอกอัญชัน ใบเตย ที่ใช้ทำขนม บานชื่น บานไม่รู้โรยที่ใช้ประดับ ตกแต่งประกอบ ฯลฯ

การทำขนมหวานยังคงใช้กระทะทองเหลืองเพื่อไม่ให้ขนมเปลี่ยนสี ยังมีการใช้เทียนอบขนมบางอย่าง แต่เตาที่ใช้เปลี่ยนจากเตาถ่านมาเป็นเตาแก๊ส อาหารคาวที่คิดว่าทำยากคือแกงมัสมั่นและแกงคั่วหอยขม มัสมั่นนั้นทำจากสูตรของคุณแม่และบรรพบุรุษซึ่งเป็นสูตรโบราณ ส่วนแกงคั่วหอยขมยากตรงที่ต้องแกะและล้างหอยให้สะอาดไม่ให้มีตัวอ่อนและไม่ให้มีโคลนติด ส่วนใหญ่การทำอาหารและขนมหวานจะมีผู้ช่วยทำประมาณ 10 คนซึ่งเป็นญาติๆกันทั้งนั้น แต่คุณแฉ่วจะดูแลอย่างใกล้ชิดทุกวัน