

1. ชื่อ นางพยอม จันทร์หอมกุล
2. อายุ 74 เชื้อชาติมอญ สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ ปัจจุบันอยู่บ้านเลขที่ 93/1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอ ปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120
4. โทรศัพท์ 0 2584 5062, 0 6069 3507, 0 5127 2153
5. การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางพยอมอยู่เกาะเกร็ดมาตั้งแต่เกิด ประกอบอาชีพนี้ในจังหวัดนนทบุรี โดยเป็นเจ้าของแม่เจ้าแรกของเกาะเกร็ด ทำอาชีพนี้มา 40 กว่า ปี เดิมก่อนมีครอบครัวทำเครื่องปั้นดินเผามาก่อนในครอบครัวมีผู้ประกอบอาชีพนี้ 6 คน ส่วนอาชีพของปู่ย่าตายายทำเครื่องปั้นดินเผาและทำขนมหวาน

การลงทุนในการประกอบอาชีพนี้ใช้ทุนพอประมาณ ปัจจุบันหมายถึงทุนหมุนเวียนไม่รวมอุปกรณ์ ประมาณ 3,000 บาท ต่อสัปดาห์ ต้นทุนที่สูงมากคือการซื้อไข่วันหนึ่งๆ ต้องใช้ไข่ถึง 500 ฟอง แต่ไม่ต้องจ่ายค่าแรง ไม่จ่ายเป็นเงินเดือน แต่กินอยู่ด้วยกันใช้ด้วยกัน ส่วนกำไรนางพยอมเล่าว่าพออยู่ได้ โดยได้กำไรราวๆ 500 บาทจากต้นทุน จะได้มากในช่วงปีใหม่และสงกรานต์ ขนมได้กำไรชิ้นละสลึง ขายราคาเดียวกันไม่ว่าขายที่บ้านหรือที่อื่น (เพราะไม่อยากจะถูกต่อว่าว่าทำไมขายราคาไม่เท่ากัน)

สถานที่ประกอบอาชีพเป็นบ้านของตนเอง ซึ่งจะทำงานตั้งแต่ตีสี่เพื่อเปิดขายตอน 6 โมงเช้าและเลิก 3-4 ทุ่ม ไม่เคยไปดูงานของบุคคลอื่นหรือหน่วยงานอื่น แต่เคยได้รับรางวัลดังนี้

- 1) รางวัลระดับจังหวัดเกี่ยวกับเรื่องขนมในตอนเปิดเกาะปี 2540
- 2) ได้รางวัลในปี 2542
- 3) ได้รับการจัดให้เป็น 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ โดยนางยุพินลูกสาวเป็นคนไปจัด

7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางพยอมทำขนมไทยขายหลายอย่างได้แก่ ขนมไทยที่ใช้ไข่ เช่น ทองเอก ฝอยทอง ทองหยอด ทองหยิบ หันตรา กุหลาบขาววัง และขนมที่ญาติฝากขายได้แก่ กลิบลำดวน ข้าวตู ข้าวตอก อาหารที่ขายดีที่สุดคือ เครื่องใช้ทั้งหมด ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน และหันตรา ลักษณะพิเศษของอาหารที่เน้นเป็นเอกลักษณ์ของนางพยอม คือ จ่ามงกุฏ ทองเอก เส้นห่อจันทร์ หันตรา ทองหยิบ ทองหยอด และขนมผักกาด (คล้ายขนมเปียกปูน) อาหารดังกล่าวขายที่บ้าน ที่ท่าเรือและท่าเรือตรงข้ามวัดกลาง โดยอาหารที่ขายส่วนใหญ่จะทำเป็นประจำ ทำตามสั่งก็มีช่วงฤดูกาลไม่ได้ทำมากขึ้น ถ้าเป็นขนมที่มีกะทิขายไม่หมดในแต่ละวันจะนำไปแจกจนหมด

นางพยอมจะซื้อวัตถุดิบ ไข่ แป้งทองหยอดแม่บัว จากตลาดปากเกร็ด มีการใช้วัตถุดิบพิเศษในการประกอบอาหาร ได้แก่ ใช้ทองคำเปลวอย่างดีแผ่นละ 8 บาท และใช้แป้งทองหยอดแม่บัว เพราะเป็นแป้งข้าวเจ้าอบควันเทียน ใช้เจ้านี้มาโดยตลอด (ทำขายแถวธนบุรีที่ตลาดพลู) ส่วนเครื่องใช้ในการประกอบอาหารส่วนมากจะซื้อ มีบางอย่างที่สร้างเอง เช่น แม่พิมพ์ไม้ลายดอกพุดตานเพื่อใช้ในการทำขนมทองเอก แบบพิมพ์

ไม่ดังกล่าวแกะสลักโดยช่างในวังที่มีฝีมือทางนี้ทำให้ งานจึงแปลกและคมกว่าพิมพ์ทั่วไป เพราะลูกสาวจบ วิทยาลัยในวัง และมีสามี จึงได้รู้จักกับช่างในวัง ดังนั้นพิมพ์ขนมของที่นี่จึงคมชัด สวยงามกว่าที่อื่น เพราะ ร้านทั่วไปจะใช้พิมพ์พลาสติก ส่วนเครื่องมือที่เป็นส่วนประกอบเล็กๆ น้อยๆ ไม่จำเป็นต้องซื้อหา เช่น ไม้เกี่ยว ฝอยทองทำใช้เอง

เครื่องใช้ในการประกอบอาหารนางพยอมยังใช้เตาถ่านอยู่ เดิมมีการใช้เทียนอบมาก เดี่ยวนี้ใช้ไม่ มากเพราะใช้กลิ่นช่วย หม้อดินไม่ได้ใช้แล้วเพราะไม่เข้ากับยุคสมัย และคุณภาพของหม้อดินไม่เหมือนเมื่อก่อน ในการทำขนมของนางพยอมมีผู้ช่วย 5 คน ซึ่งจะช่วยกันทำทุกอย่าง โดยแบ่งหน้าที่กันดังนี้

- 1) นางพยอม ทำขนมหั่นตรา ฝอยทอง ทองหยิบ และทองหยอด โดยมีกนกวรรณ (ลูกสาวนางยุพิน) ช่วย
 - 2) คุณพ่อและคุณอา ช่วยงานบริการ เก็บ ส่งตลาด งานเคลื่อนไหว เดิมคุณพ่อช่วยกวนขนมด้วย
 - 3) นางวัฒนา เป็นผู้จ่ายของ จัดของ จะมีขนมอะไรจัดการอะไร ไปตลาดบ่อยจนถ้าวันไหนไม่ไปจะมี แม่คำถามว่ามีอะไรเกิดขึ้นหรือไม่
 - 4) นางยุพินจัดขนมที่สั่งทำ ของยาก ของต้องใช้ฝีมือ รับใบสั่ง (order) และให้คำแนะนำกนกวรรณ
- ในการทำขนมของร้านนี้เริ่มจากจ่ายของก่อน จ่ายทุกวัน และจ่ายล่วงหน้า จากนั้นทำการปรุง มีการลดรูปแบบการทำงานหลายอย่าง มีวิธีการจัดการ เมื่อเอามาแล้วก็เก็บรักษาแล้วแต่ว่าจะใช้เมื่อไร มี ขั้นตอนที่ไม่ได้ทำเอง ได้แก่ การคั้นกะทิไม่ได้คั้นสด แต่จะซื้อที่เขาคั้นสดที่ตลาด บางทีก็ซื้อของ UFC ผลิต จากโรงงานเป็นกะทิผง อาหารที่ทำยากที่สุด คือ ทองหยิบ หั่นตรา อาหารที่ทำง่ายที่สุดคือ ฝอยทอง แม้แต่เด็ก ๆ ก็ทำได้ การทำอาหารที่ยากนั้น นางพยอมได้ยกตัวอย่างการทำทองหยิบว่าทำยากที่สุด ขั้นที่ยากคือการตีไข่ โดยกะเทาะแล้วรีดเดือยออกให้หมด จากนั้นกรองแล้วตีอย่างระวัง ถ้าเป็นฟองจะใช้ไม่ได้ เพราะทองหยิบทำ แล้วเนื้อต้องแน่น ช่างนอกแห่ง ช่างในจ๋า เวลาทำต้องดูน้ำตาลด้วยถ้าน้ำตาลขาวทองหยิบจะสวย หั่นตราก็ เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่ทำยาก เพราะต้องใช้น้ำต้วยจากไข่ โดยโรยในน้ำเชื่อมให้เป็นฝอยๆ ใช้ถ้วยเขี่ยล้วน ๆ มีกะทิชนิดหน้อยถ้าใส่กะทิมากจะเสียเร็ว ที่ขนมมีสีเหลืองเพราะชุบไข่ ขนมร้านนี้เน้นเรื่องคุณภาพของวัตถุดิบ แบ่งสาลีต้องเลือก ดูการทำขนมแต่ละครั้งมักจะมีข้อผิดพลาดเสมอในแต่ละวัน เช่น ไฟแรงไป ดูว่าถ้าเราชิม แล้วไม่สามารถขายได้ก็ไม่ขาย และแจกจ่ายกันไป ต้องคุมคุณภาพให้เหมือนกันทุกวัน ทั้งรสชาติและราคาก็ ต้องขายราคาเดียวกัน (ไม่ว่าจะขายที่ใด) ส่วนการรักษาคุณภาพหรือชื่อเสียงของอาหารจะทำใหม่ทุกวัน ใน อนาคตพยายามให้ได้รับการรับรองจาก ออย. เพราะอาหารจะขายในห้างได้ต้องมี ออย. ในการปรุงอาหารมีการ ปรับปรุงรสชาติให้มีรสอร่อย นุ่มนวลไม่หวานจัดต่างจากที่อื่น เช่น ทองเอก เสน่ห์จันทร์ ส่วนหั่นตราในสมัย รัชกาลที่ 5 ใช้ไข่แดงทำเป็นตาข่าย แต่เก็บไว้ได้ไม่นาน ต้องดัดแปลง หรือเดิมไม่ใช้น้ำมันพืชปัจจุบันก็ใช้ ถ้วยที่ใส่ทองหยิบสมัยก่อนใช้ถ้วยกระเบื้อง ปัจจุบันใช้ถ้วยพลาสติก ในปัจจุบันหากได้อะไรจากฝ่ายในวัง ก็จะเอามาปรับปรุง ฝ่ายในจะสั่งขนมประจำ เขาเป็นเจ้าหน้าที่ต้องจัดดอกไม้เวลาเขารับงานพิเศษที่ช่างนอก ในพิธีหลวงจะมาขอให้เราทำขายให้ โดยต้องทำให้ได้คุณภาพตามที่เขาต้องการ