

॥३८॥

หน้าที่ ๑๗

ໂຄນ ອະກອອນນວນ ຫວງຄໍາ

ທ່ານພົບມາແລ້ວອືນຍັນກໍ່ຈະໄມ້ຮູ້ຈັກ "ນໍາພວິກສະຫຼວງ" ວິຊາຄວາມກົດລົມຂອງອາກົງ
ຫຼວງສປປະເກຫີແຕ່ເຖິງເຕັກ ທ່ານພົບມາແລ້ວອືນຍັນກໍ່ຈະໄມ້ຮູ້ຈັກ "ນໍາພວິກສະຫຼວງ" ວິຊາຄວາມກົດລົມຂອງອາກົງຈະ
ມີກາລຍທ່ານທີ່ຢັງໄມ້ການ ຈຶ່ງຈະຂອນທ່ານໄປສູ່ທີ່ມາຂອງອາກົງຫຼວງສປປະເກຫີກຳລັບກຳລັບ
ທ່ານໄດ້ໂດຍກຳລັບກຳລັບໄດ້

"หัดกรรมการ" เป็นชื่อร้านจำหน่ายน้ำพิริกศรีราชารสที่มีชื่อเสียงในการประมวลไก่รับรางวัลที่ ๑ ประจำเดือนหารบราชวินิจฉัย เป็นสถานที่ที่ลิ้นน้ำพิริกศรีราชายังแรกในประเทศไทย และเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัวของ นายอุทัย สุวรรณยุปะสพ ท้องอยู่เลขที่ ๗๐๕ ถนนเพื่องนคร แขวงวัฒนาภูมิพิช อำเภอพระนคร จากการสนทนารถความเป็นมาของอุตสาหกรรมทำน้ำพิริกศรีราชฯ นายอุทัย สุวรรณยุปะสพ ผู้จัดการและเจ้าของได้กล่าวเล่าไว้ว่า การริเริ่มผลิตน้ำพิริกศรีราชฯ เป็นอุตสาหกรรมประจำเดือนหารบราชวินิจฉัยนี้ สืบเนื่องมาจากนายเอ่งกินชัว ที่มีกระจาด บิดาของภรรยา ซึ่งคงขอเหลือทุนคุณความกีวีเป็นพิเศษไว้ เพราะท่านญี่ปุ่นจึงทำให้เกิดคำหัน "น้ำพิริกศรีราชฯ" ขึ้น ท่านเป็นนักหองเที่ยวที่ชื่อบอกความทั้งในท้องประเทศจีนและอุตสาหกรรมต่างๆ เมื่อได้มีโอกาสทัศนาจารประเทศเชนรเนื้อประمام พ.ศ.๒๔๖๐ ได้สั่งใจตระหน้าอภารประเทศเครื่องจัมของชาวเขมรที่รับประทานอยู่นั้น มีสิ่งสุดคลาสสิกใช้ช่วยให้เกิดความสดใหม่ ฯ ขึ้น ชนนี้เมื่อกลับจากประเทศเชนรท่านก็จูบปีโภกสหคล่องคัดแปลงทำจากความสั่ง เกศาและชาเขียว พวยยานไม้หรือชาและความกลมกล่อมเข้ากับรสอาหารของไทย และทำออกแยกกันรับประทานในกลุ่มญาติหรือหกคนรับประทานเป็นอาหารประจำประเทศเครื่องจัมที่ชื่อสวีเตช โค้อยางหนึ่ง ประจวบเหมาะกันในระยะที่ร่วมมือสมเด็จพระเจ้าแผ่นดินทรงศรัทธาเชื่อการประคำรงราชานุภาพไก่สีขาวที่ประพาศศรีราชฯ จึงได้นำขึ้นล่าวัย ประภูมิและเป็นที่พ่อพระทัยอย่างยิ่งและโปรดเกล้าฯ ให้ทรงรับสั่งว่า เครื่องจัมที่หกคนหันมาก จึงประสงค์ให้การรับประทาน ประทานน้ำสีของอาหารประทับนี้ ก็ได้ทรงรับสั่งว่า คนหกอยู่ศรีราชฯ ก็ขอให้ชื่อว่า "น้ำพิริกศรีราชฯ" ตั้งแต่นั้นมาน้ำพิริกศรีราชฯ จึงเป็นที่รู้จักกันทั่วไปจนปัจจุบันนี้ ตามยุบลนามของอาหารชูรสประทับนี้ ก็ได้เริ่มกิจการขึ้นแต่ไม่เป็นค้าเป็นสัมภัก คงทำกันแท้ เพียงแจกจ่ายกันรับประทานและจำหน่ายในตำบลศรีราชฯ เท่านั้น และได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นจนเป็นที่รู้จักกันทั่วๆ ไป คาดจะเป็นกิจการของบิดา ภรรยา และบุตรสาว คือ นางละออ สุวรรณยุปะสพ เป็นผู้ช่วยดำเนิน

วันที่ ๕ พ.ศ.๒๕๘๕ จากฝ่ายปูรุษที่มีบุญของกราบคือ นางละออ สุวรรณประ淑 ชื่นเปรีบ
เสเมื่อนตัวจกรในภูที่จะผลักดันให้มีกำลังใจในการคืนความรักและรีเริ่มงานในชนบทให้เป็นสันติ
จึงได้เริ่มต้นแปลงเป็นอาหารบรรจุขวดทำสลาภปิ๊ก และประกอบกันเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัว ย่างกิจการ
มาเปิดทำการค้าที่ทักษะแขวงวัดราษฎร์พิช ถนนเพื่องนคร จังหวัดพระนคร และใช้นามว่า "ร้านหัวใจ" ดำเนิน
ดำเนินกิจการค้าควบคุมเองมาจนถึงปัจจุบันนี้

การดำเนินงานในชั้นแรกนั้น บุรุษมานคนสำคัญได้แก่ปูรุษกือ นางละออ สุวรรณประ淑 ล้วนทั้ง
ผู้จัดการในขณะนั้นยังรับราชการอยู่ในกรมชลประทาน หลังจากเลิกงานแล้วก็เที่ยวออกเดินทางส่องสืบฯ ฝึกฯ ฯ
ตามทางร้านทาง ๆ และส่งตามบริจาบ้านญาติที่ต้องการ เป็นการประนีประนอมค่าจ้างคนงานและค่าใช้จ่ายทาง ๆ
จากการเดินทางฝึกฯ ฝึกฯ ฯ ใหม่ ต้องประสบปัจจัยภายนอกให้เกิดความท้อแท้ให้หลายครั้งหลายหนาจนเกือบ
จะหมดกำลังใจอยู่แล้วนี้ ร้านไทยอุตสาหกรรมของกรนสั่งเสริมอุท斯หกรณ์ยิ่งเพิ่มเริ่มเปิดกิจการค้าและตั้งอยู่
ที่ตำบลสีก็พะยะศรี ดำเนินการบริหารโดย นายเชื้อ แนวบูญเนินชัย ก็ได้เข้าไปมีบทบาทในการร่วมมือช่วยเหลือ
ให้กำลังใจรับชื้อ รับฝึกฯ ฝึกฯ ฯ และช่วยทำการเผยแพร่ให้ จนเป็นที่รู้จักของประชาชนกว้างขวาง ซึ่งเป็นที่
ยอมรับว่าจากผลของการช่วยเหลือในด้านการเผยแพร่และหาคุณภาพของร้านนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการ
ช่วยเหลือสร้างความมั่นคงมาได้จนถูกวันนี้

นายอุทัย สุวรรณประ淑 บุรุษจัดการและเจ้าของบ้านไก่ครูญาเตかもไปอีกว่า วัตถุคุณในการปูรุษกือ^๑
อุปกรณ์ในการบูรณะที่ ไก่พะยะมายาของบ้านที่ลูกชายไปประจำ เทศบาลชนิด ตลอดจนการใช้แรงงาน ซึ่งแต่เดิม
ทองใช้โน้มน้าวหัวหน้าบุคคล ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นเครื่องจักรทุนและ มีคนงานที่จำเป็นอยู่จำนวน ๕ คน
นอกจากนี้ในบ้านหัวหน้าบุคคลนั้นเป็นผู้ช่วยในการบูรณะที่บ้านที่ต้องการ ทองใช้จ้างคนช่วยและเพื่อที่จะ^๒
ให้กิจการดำเนินอยู่ได้ตลอดไป ขณะนี้คลาด "บ้านพะยะศรีราชษา" ของกรนสั่งเสริมค่าใช้จ่ายไม่เที่ยงแท้โดยใน
ประเทศไทยนั้น ที่ร้านจำหน่ายอาหารของประเทศไทย เช่น ร้าน "บ้านพะยะศรีราชษา" ของไทยเราก็ได้มีโอกาส
ไปตั้งอยู่บนโถวันประทานอาหาร เคียงข้างกันขออธิบายเบื้องต้น ร้านคลาดที่บ้านพะยะศรีราชษา เป็นร้านอาหารที่
เอเบนท์จำหน่ายปีกไก่ เสร์วัณ สะพานหัว แฉะ ลีมอร์ต์ น้ำอุบลราชธานีส์ส์ตาวน์ บรู๊ฟ ทากแหงในประเทศไทย
ไทย เช่น โรงแรมรัตนโกสินทร์ โรงแรมเอราวัณ และโรงแรมราชานนท์ เป็นต้น ที่จำหน่ายไก่ปริมาณมาก
ที่สุดก็คือจังหวัดภาคใต้ ยิ่งราคาแพงและบีบตึง บ้านพะยะศรีราชษาของหัวหน้าบุคคลนี้พอดีขายเป็นเท้าไปคับ
ส่วนราคาย่ำบีบกันแน่แต่แรกเริ่มเดิมที่เดียวที่หัวหน้าบุคคล ๑๖ สักการ ๑๙๙๙ ราคาก็สุดก็คือหัวหน้าบุคคล ๓.๕๐ บาท
และสุดก็คือ ๔๕.๐๐ บาท บล็อกอุกจานบุนนาค บล็อกน้อย บล็อกมาก บล็อกกลาง ชากเล็ก,
กลาง และใหญ่ มีหลายขนาดด้วยกันเพื่อความสดชื่นอยู่ในช่วงประมาณ ๑๕ นาที ผลการจำหน่ายแต่แรกเริ่มซึ่งอยู่ใน
ระยะที่จำหน่ายที่สุดก็คือระหว่างสัปดาห์ที่แล้วมา ไก่ทำกรอบลิตติโดยไม่ยอมบุกยัง มีสถิติการจำหน่าย
คิดเป็นเงินรวมถึงเดือนละ ๔๐,๐๐๐ บาท ปัจจุบันนี้ค่าใช้จ่ายเดือนแบบและทำการผลิตกันมากขึ้นทั้งหมดจึงและไทย
ทำให้สถิติการจำหน่ายต้องลดลงถึงครึ่ง แท้บยกสามารถเลี้ยงตัวໄก์ในต้องเรียกร้องเทอย่างโภค ที่เป็นเช่นนี้
เหตุสุดคุยประการหนึ่งก็ เพราะกรมทัชเป็นภารค้าไม่ยินยอมให้จดทะเบียนและเครื่องหมายการค้า เนื่องจากนิด
ระเบียบโดยที่ใช้ขอคำสั่งเป็นเชือบลิตติที่

และแสดง หั้งจำหน่ายด้วยทุกครั้ง ผลที่ได้รับก็คือได้รับรางวัลที่ ๙ คณะกรรมการประวัติได้เรียบเรียง, เหรียญทอง และถวายเงินรางวัลจากทางราชการในประเภทอาหารบรรจุขวดถึง ๘ ครั้ง นับแต่ปี พ.ศ.๒๕๖๘ ตลอดมาจนถึง พ.ศ.๒๕๘๔ และนางละออ สุวรรณประสะ (ละออ ทิมกรจาก บุตรี นายเยงกิมชัว ทิมกรจาก บุญเป็นคนทำรับ น้ำปูรุกเกี้ยงได้รับรางวัลเหรียญเงินเฉพาะตัวอีกด้วย)

นอกจากการปูรุก " นำพริกศรีราชา " แล้ว นางละออ สุวรรณประสะ ยังสามารถในทางตอนนี้ อาหารแบบของทางประเทศาจหนาด้วย แก้ไขสามารถจะสูงของทางประเทศาได้ เพราะตอนกับรสนิยมของ คนไทยในค้านี้ไม่ไหว จึงคงเลิกกิจการประเทศาของผู้นี้เสียเมื่อ พ.ศ.๒๕๖๘

การค้นคว้าต่าง ๆ นั้น นายอุทัย สุวรรณประสะ ได้อาศัยการทำทางประเทศาบาง และจากห้องสมุด ของสถานทูตทางประเทศาบางเป็นเครื่องมือช่วยดำเนินกิจกรรมได้เป็นอย่างดี และในเรื่องของกรุณานุภาพ ท่านบุญได้แสดงความเห็นไว้ว่า ถ้าทราบได้ประเทศาไทยเราบังไม่มีสถาบันเพื่อพร้อมด้วยวิชาการและความชำนาญ สำหรับจะให้ความช่วยเหลืออันมีสมรรถภาพแก่บุคคลในประเทศาแล้ว ยกเว้น เกินที่คนไทยเราจะ้าวไปสู่นานาแห่ง การเป็น " อุตสาหกรที่แท้จริง " เพราะอุปสรรคทาง ฯ นั้นมีมากหลายประการ เลี้ยงเหลือเกิน ซึ่งมักจะห้อแท้ เลิกกันเสียกลางคอก่อนที่จะก้าวไปถึง

อบ่างไรก็ได้ แม้อุตสาหกรรมการทำอาหารประเทษาที่บ้านเราที่ยังอุตสาหกิจ นั้นจะเป็นเพียงอุตสาหกรรมในครอบครัว เล็ก ๆ แต่ก็มีความหมายส่วนคนไทยเราที่ยังอุตสาหกิจ ก็เป็น พวกเพิ่ยร ปืนหัตต์สกัดบุปสรรคาง ฯ มาได้จนเป็น อาชีพที่เป็นล้ำ เป็นสันได้ทราบเท่าทุกวันนั้น นับเป็นผู้ที่น่าสรรเสริญอยู่ไม่น้อย และบึงกวนนักบุญเป็นอุตสาหกรรม การทำอาหารประเทษาที่เชิดชูเกียรติอาหารไทย และสกัดกัมมิให้อาหารชนิด เครื่องปูรุของทางประเทษาจำนวนมาก บันไดอาหารของเมืองไทยได้ແเพย์เดียว นับว่าเป็นการช่วยประเทษาติประหนัย ไม่ต้องซื้อเข้า ลงวนเงินคร ทางประเทศาไว จริงอยู่เป็นเรื่องเล็ก..... แต่ว่า จังใจ ฯ นั้นมาจากสิ่งเล็ก ๆ ก็มี แต่สิ่งเล็ก ๆ ถ้า มากจำนวนเข้าก็เป็นมหาศาล ขอให้ชาวเราช่วยกันสนับสนุนสิ่งเล็ก ๆ หั้งในทางให้กำลังใจ และหั้งในทางช่วย กัน อุตหนุนเลือก.

คนขายสายคราม

ชายร่างเด็กหัวล้านในทางขายของสำหรับบุญชัย เป็นคนขายที่เอาใจลูกค้าด้วยงานระทั้ง มร.カラสัน คงชื่อเป็นการใหญ่ เลือเช็ครึเงินสด เนคไทส้อน ถุงเท้าสองถุง และเมื่อเข้าเวลาของมาให้ มร.カラสัน ก็ชมอย่างจริงใจว่า " คุณคือริง ๆ ลูกค้าสบายนี่มากที่คุณเข้าใจแนะนำให้เลือกของ และก็ยังคงรับอย่างคือวะ "

" ขอบคุณมากขอรับ " ชายร่างเด็กกล่าวและยิ้มอย่างกระดาษ " ถ้าหากทานจะกรุณาบอกแก บุญชักการคุยจะยิ่งคี เข้ายูโนนแน่คับ ตามทางที่หานจะออกไป โนน "

บุญชักการเคียงฟัง มร.カラสัน ยกย่องนายหัวล้านคนน้อยจนจบ และสายหนาดูอยู่ ๆ

" แหม..... ใจนานายบม / เย็บเหลือเกิน.... คุณรึใหม่ละว่าแกทำให้ลูกคามาพอกับบม อย่างที่คุณพูดบันนนั ๖ รายแล้ว แกกำลังทำให้คนงานทุกคนในร้านนี้รวมทั้งตัวผู้ชาย รู้สึกว่าตัวนั่นไม่ดี "

" เออ... และจะเป็นไรไปล่ะ "