



บัญชี อิมจันทร์

หมุยอ 4 รส อาชีพสร้างรายได้ ของ อัญชลี สงวนศัพท์ ที่เมืองสองแคว

ไม่เคยคาดฝันว่า ธุรกิจรับเหมา
ก่อสร้างมูลค่านับล้านบาท จะล้ม
ละลายจากภาวะวิกฤตเศรษฐกิจ แต่
วันนี้เราสามารถมาลิ้มตาอ้าปากได้
อีกครั้ง จากการทำหมุยอ 4 รส ขาย

คำกล่าวของ คุณอัญชลี สงวนศัพท์
วัย 37 ปี เจ้าของผลิตภัณฑ์หมุยอ 4
รส ที่เมืองพิษณุโลก อยู่บ้านเลขที่ 7
หมู่ 2 ต.บ้านคลอง อ.เมือง
พ.พิษณุโลก โทรศัพท์ 0-5524-
4952, 0-1534-2291

คุณอัญชลีเล่าถึงที่มาของการทำ
หมุยอ 4 รส ขายให้ฟังว่า แต่เดิมนั้น
ตนเองและสามีมีอาชีพขายวัสดุและรับ
เหมาก่อสร้างที่จังหวัดเพชรบูรณ์
เป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้อย่างงดงาม
แก่ครอบครัว กิจการเจริญรุ่งเรืองอยู่ถึง
12 ปีเต็ม ระหว่างนั้นย่อมไม่คำนึงถึง
การทำอาชีพเสริมแต่อย่างใด

จนกระทั่งเข้าสู่ช่วงวิกฤตเศรษฐกิจ
ตกต่ำในปี 2540 ธุรกิจรับเหมา
ก่อสร้างขาดทุนอย่างหนัก จึงพยายาม
ทุกวิถีทางเพียงเพื่อต้องการประคับ
ประคองให้ธุรกิจอยู่รอด ในที่สุดทน
แบกรับภาระหนี้สินที่เกิดขึ้นอย่างจับ
พล้นไว้ไม่ได้ จึงตัดสินใจเลิกสัมภาระ
ขอประนีประนอมหนี้สินทั้งหลาย



อัญชลี สงวนศัพท์

“ช่วงที่ดำเนินธุรกิจ ไม่เคยคิดถึง
อาชีพสำรองมาก่อนเลย เพราะ
ประมาทเกินไป พอเกิดวิกฤตขึ้นมาก็
ไม่รู้จะทำอาชีพอะไรดี คนเราเมื่อหลัง
พินาศแล้วก็ต้องคิดที่จะสู้ต่อไป
พยายามรวบรวมสติที่กระจัดกระจาย
กลับมาว่าเราจะทำอะไรดีที่จะมีรายได้
มาหล่อเลี้ยงครอบครัว จึงเริ่มคิดถึง
เรื่องค้าขายและที่น่าจะขายง่ายที่สุดควร
จะเป็นเรื่องของอาหารการกิน”

อันดับแรกได้แรงบันดาลใจและ
กำลังใจจากครอบครัวเมื่อตัดสินใจว่า
ควรจะเป็นอาหาร ประกอบกันได้สูตร
หมุยอมาจากญาติๆที่เป็นชาวเวียดนาม
หมุยอเวียดนามเป็นที่รู้จักดีว่ารสชาติ
อร่อย เมื่อมีสูตรอยู่แล้วก็คิดริเริ่มที่จะ
ทำขาย หมุยอจึงเป็นทางเลือกของ
อาชีพใหม่ที่คาดว่าจะไปได้ดีใน
อนาคต เพราะ

“หวังให้ลูกค้าได้บริโภคหมุยอแท้ ๆ คุณอัญชลีจึง
เลือกใช้เนื้อหมูล้วน ๆ ทำอย่างถูกสุขลักษณะ ประกอบ
กับมีหลากหลายรสชาติให้เลือกชิม อาทิ รสกะเพรา
รสเด็ดหอม รสเครื่องเทศ รสดั้งเดิม ลอจิกเนอวูและ
ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายจากผู้บริโภค จึงทำให้ได้
ลูกค้ามากขึ้นเรื่อย ๆ ”

หนึ่ง เห็นว่า หมุยอ เป็นที่นิยมรับ
ประทานของคนทุกเพศทุกวัย ทั้งรับ
ประทานเป็นอาหารว่างและอาหาร
จาน

สอง คือในจังหวัดพิษณุโลกยัง
ไม่มีผู้ผลิตและจำหน่าย คาดว่าจะ
เป็นสินค้าที่นิยมบริโภคได้ง่าย เมื่อ
ตัดสินใจดีแล้วคุณอัญชลี จึงเริ่ม
ลงมือทำอย่างจริงจัง เมื่อปี 2541

จากที่ไม่เคยทำมาก่อนเลยก็ทดลอง
ทำดู เริ่มต้นจากวันละ 20 กิโลกรัม
แจกจ่ายให้ญาติพี่น้อง เพื่อนฝูง ลอง
รับประทาน ลองผัดลองถูกอยู่

หลายรอบค่อยๆ ปรับปรุง
ขึ้นเรื่อย ๆ จนได้
รสชาติเป็นที่น่าพอใจ
จึงตัดสินใจนำออก
จำหน่าย

คุณอัญชลี บอก
ว่า เมื่อได้รสชาติ
เป็นที่ถูกใจแล้วลำดับต่อมาจะต้องคำนึง
ถึงปัจจัยด้านการตลาด
หมุยอ 4 รส จึงเป็นที่รู้จัก
อย่างทั่วถึงของชาว
พิษณุโลกในงานมหกรรม

อาหารริมแม่น้ำน่าน เมื่อปี 2541 เป็น
ครั้งแรก เนื่องด้วยคุณภาพที่ดีของ
หมุยอประกอบกับรสชาติที่โดดเด่น
ทำให้หมุยอของคุณอัญชลีเป็นที่รู้จักของ
ชาวพิษณุโลกอย่างรวดเร็ว

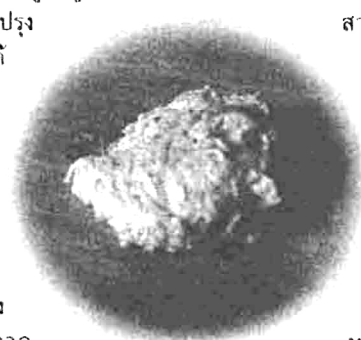
“นอกจากนี้ การทำตลาดในช่วง

แรกๆ ก็อาศัยฝากจำหน่ายตามร้าน
เพื่อนฝูงทั่วไป”

“สำหรับสูตรการทำหมุยอนี้เราได้
มาจากญาติคุณตาที่เป็นชาวเวียดนาม
แต่มาทดลองทำเพื่อให้อร่อยด้วย
ตนเองทั้งหมด จากเดิมมีสูตรรสดั้งเดิม
ก็ลองผสมส่วนผสมอื่น ๆ เข้าไป อาทิ
รสกะเพรา รสเด็ดหอม เพื่อให้ได้
รสชาติที่แปลกใหม่เป็นการเพิ่มพูน
เลือกให้แก่ผู้บริโภค”

ในส่วนของคุณอัญชลีและวิธีการทำ
หมุยอ 4 รส สูตรดั้งเดิมนั้นคุณอัญชลี
บอกว่าไม่ยาก ใคร ๆ ก็

สามารถลองทำได้
ขั้นตอนการทำไม่
สลับซับซ้อน
แต่ต้องอาศัย
ความชำนาญ
เริ่มต้นจาก
ขั้นตอนแรก
จะต้องคิด



เมื่อหมุยอที่ผสมออกมาพร้อมหีบห่อ
เพื่อส่งจำหน่าย

คุณภาพของเนื้อ
หมูที่จะนำมาทำ
ต้องเป็นเนื้อหมูแดง
ล้วนมาผสมกับน้ำ
แข็งในอัตราส่วน

เนื้อหมู 4 กิโลกรัม ต่อน้ำแข็ง 7 ชีด
เกลือป่น 40 กรัม นำมาปั่นด้วยเครื่อง
ปั่น ประมาณ 10 นาที

จากนั้นนำมันหมู 1 กิโลกรัม รวม
กับน้ำแข็งอีก 7 ชีด มารวมกับเนื้อหมู
ที่ปั่นครั้งแรก ปั่นต่อไปอีก 10 นาที



เครื่องจักรที่ใช้ในการผสม

โดยปกติแล้วเนื้อหมูที่ปั่นจะต้องเหนียวและเนียน หากยังไม่เนียนเพียงพอต้องปั่นต่อไปอีก

เมื่อได้เนื้อหมูที่ปั่นได้ดีแล้วนำมาผสมกับเครื่องปรุงน้ำตาลทราย พริกไทย น้ำปลา เกลือ พริก กระเทียม เมื่อทุกอย่างผสมกันดีแล้วเติมรสชาติแต่ละชนิดที่เราต้องการ นำมาห่อด้วยใบตองสาเหตุที่ห่อใบตอง จะทำให้หมูย้อมกลิ่นหอม

จากนั้นห่อหีบด้วยพลาสติก รัดด้วยยางวงและตอกไม้ใผ่มัดทับอีกชั้นด้วยเชือกแก้ว เก็บไว้ในที่เย็น

เวลารับประทานจะต้องนำไปนึ่ง 40 นาที ในอุณหภูมิที่น้ำเดือดจัด ขณะนี้ที่นึ่งสุกใหม่ ๆ กลิ่นหมูย้อมและกลิ่นใบตองจะ...ชวนรับประทาน ทั้งไว้ให้เย็นก็เป็นประโยชน์ในการทำหมูย้อม

แต่หากยังไม่รับประทานในทันทีสามารถเก็บไว้ในที่เย็นได้ประมาณ 1 สัปดาห์ เพราะหมูย้อมของคุณัญชลีไม่ได้ใส่สารกันบูด เมื่อต้องการรับประทานจึงนำมานึ่งหรือเข้าปรุงในเตาอบไมโครเวฟ ทอด หรือประกอบอาหารตามชอบใจ

ในส่วนของการทำหมูย้อมจะอาศัยแรงงานคนในครอบครัว ญาติพี่น้องเป็นหลัก เริ่มลงมือทำตั้งแต่เช้าหากขายดีก็เสร็จประมาณ 3 ทุ่ม เพราะเมื่อทำแล้วต้องอาศัยใจรักและความอดทนการห่อเป็นปัจจัยสำคัญ จับจับไม่สวຍแห่งหมูย้อมก็จะไม่นาน

“วันหนึ่งทำประมาณ 200-300 แห่ง ก็จะใช้แรงงานคนประมาณ 4 คน หากใช้คนน้อยกว่านี้ก็ทำไม่ทัน”

คุณัญชลีบอกเล่าเคล็ดลับในการทำหมูย้อม จนมีรสชาติเป็นที่ยอมรับของลูกค้า เพราะอยู่ที่ไม่ได้ใช้แปรงผสมลงไป หมูย้อมที่เห็นวางจำหน่ายตามท้องตลาดทั่วไปเมื่อรับประทานแล้วรสชาติไม่อร่อยเพราะกว่า 70% มีการผสมแปรงสำหรับใช้ทำหมูย้อมลงไป เพื่อคุณภาพและรสชาติที่ดี หวังให้ลูกค้าได้บริโภคหมูย้อมแท้ ๆ คุณัญชลี จึงเลือกใช้เนื้อหมูล้วน ๆ ทำอย่างถูกต้อง สุขลักษณะประกอบกับมีหลากหลายรสชาติให้เลือกชิม อาทิ รสกะเพรา รสเห็ดหอม รสเครื่องเทศ รสดั้งเดิม ลองจิกแนวดูและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายจากผู้บริโภค จึงทำให้ได้ลูกค้ามากขึ้นเรื่อย ๆ

“ครั้งแรกนั้นไม่มีรสโบราณ และรสกะเพรา จากนั้นก็ลองปรับปรุงมาเรื่อยอาศัยจากการอ่านหนังสือว่าที่ไหนมีรส

แปลก ๆ ใหม่ ๆ ก็ทดลองทำดู จากไม่รู้ว่าใส่อะไรบ้างก็คิดค้นเอาเองรสชาติอร่อยบ้างไม่อร่อยบ้าง อย่างรสเห็ดหอมทดลองทำก็อร่อย ลูกค้าชอบ บางรสชาติก็ยังไม่ใช้ไม่ได้ เคยลองทำรสแกงเขียวหวานทำแล้วขายไม่ดี จึงพยายามคิดค้นรสชาติใหม่ ๆ ขึ้นมาอยู่ตลอดเวลา”

เริ่มออกจำหน่ายแห่งแรกที่ตลาดบ้านคลองเขต เทศบาลนครพิษณุโลก เข้าพื้นที่ด้านล่างสำหรับทำหมูย้อมสด ๆ และนี่ขายใหม่ร้อน ๆ ลูกค้าผ่านหน้าร้านไปมาจะได้กลิ่นหอมหมูย้อมผสมใบตองทำให้อัดแฉะเวียนมาจับจ่ายเป็นของฝากติดไม้ติดมือไม่ได้ เริ่มเป็นที่รู้จักปากต่อปาก ทำให้ขายดีขึ้นสามารถจำหน่ายได้ถึง 400-500 แห่งต่อวันที่เดียว

“เคล็ดลับความอร่อยอยู่ตรงที่นี้่งออกมาใหม่ ๆ ลูกค้าจะชอบมาก รอคิวซื้อจากเตาเพราะเมื่อผ่าแล้วจะได้กลิ่นหอมใบตอง”

นอกจากนี้ ยังมีการจำหน่ายตรงสู่ผู้บริโภคทุกที่ โดยเป็นการออกตระเวนจำหน่ายตามสถานที่ต่าง ๆ อาทิ ธนาคาร สถานที่ราชการ และเอกชน โดยคุณัญชลีจะชักชวนแม่บ้านที่ว่างงานเข้ามารับหมูย้อมไปขาย คุณัญชลีตั้งสมณานามเรียกแม่บ้านเหล่านี้ว่า กองทัพหมูด

วันหนึ่งจะสามารถจำหน่ายได้ถึงวันละร้อยแห่งต่อคน เป็นการสร้างรายได้ อีกทางหนึ่งให้กับผู้ที่ว่างงานและยังสามารถจำหน่ายสินค้าได้มากขึ้นอีก

ด้วย

“คิดราคาส่ง แห่งละ 20 บาท ขายปลีกได้ 25 บาท ขายได้ 100 แห่ง กองทัพหมูดก็จะได้กำไรเฉลี่ยวันละ 400-500 บาท ถ้าขายได้มากกว่า 100 แห่ง ก็จะมีโปรแกรมพิเศษให้ถ้าใครคนขายอีกแห่งละ 1 บาท ต่างหาก ทุกวันนี้ใครไม่มีงานทำก็มาขอขายหมูย้อมกับพี่เป็นการสร้างรายได้ที่อยู่อีกทางหนึ่ง”

นอกจากจะนำหมูย้อมไปตระเวนขายแล้ว ยังพ่วงไปด้วยหมูสวรรค์ฝีมือคุณยายของคุณัญชลี แหนมซี่โครงหมูจากร้านข้าง ๆ ขนมหวาน และอีกสารพัดอย่างเป็นการเพิ่มทางเลือกให้ลูกค้าไปในตัว

สำหรับตลาดจำหน่ายหลักอีกแห่งหนึ่งจำหน่ายเป็นของฝากจากจังหวัดพิษณุโลก โดยมีร้านจำหน่ายในวัดพระศรีรัตนมหาธาตุวรมหาวิหาร (วัดใหญ่) สำหรับนักท่องเที่ยวที่แวะเวียนมาสักการะหลวงพ่อพระพุทธรชินราช

ในส่วนรายได้คุณัญชลี บอกว่าทุกวันนี้จากที่เคยตกอยู่ในสภาพล้มละลาย กลับมาลิ้มรสชาติปากได้อีกครั้ง เพราะหมูย้อม 4 รส บวกกับความมุ่งมั่นอดทน

“พี่คิดไม่ถึงว่าจากที่ติดหนี้ธนาคารอยู่หลายล้านบาทตอนนี้ผ่อนชำระเกือบหมดแล้ว ได้กินได้ใช้จากหมูย้อมจริง ๆ ไม่อยากให้ประมาทกับการดำเนินธุรกิจใด ๆ ก็ตาม ควรเริ่มคิดถึงอาชีพสำรองไว้บ้างเมื่อประสบปัญหาจะได้มีสติ และไม่ตกอยู่ในสภาพคิดไม่ออกเหมือนอย่างที่เราระบายมา” คุณัญชลี กล่าว

นี่เป็นอีกตัวอย่างหนึ่งของ คุณัญชลี สวงนศัพท์ กับอาชีพการทำหมูย้อม 4 รส ท่านใดแวะไปเมืองพิษณุโลกหากมีโอกาสดองแฉะชิมดูชอบรสไหนก็ซื้อติดไม้ติดมือกลับไปฝากคนที่บ้าน หรือหากคิดทำเป็นอาชีพลองฝึกฝีมือดู หากอร่อยก็สร้างรายได้ให้อย่างดีทีเดียว หรือสนใจลองสอบถามได้ตามที่อยู่ข้างต้น



หมูยอ 4 รส ของคุณัญชลี