

ภาคผนวก

เปิดนายหนับ รายการสู้แล้วรวย เสียทุกข์ เริ่มแรกก็ขายไม่กี่ตัว สามสี่ตัวนี่ก็ขายจนเบ็ด
แห้งแล้วแห้งอีกก็ขายไม่ได้ เพราะในช่วงแรกต้มมาแล้วทานไม่อร่อย เนื้อมันไม่เหนียว ใช้เวลา
สามสี่ปีกว่าเบ็ดจะมานุ่ม ทานอร่อยเหมือนทุกวันนี้ พี่นพเป็นคนดอนหวายตั้งแต่เกิด มีพี่
น้อง 8 คน เป็นคนที่ 6 แต่ก่อนสภาพครอบครัวมีอันจะกิน มีเงินจับจ่ายใช้สอยสบาย อยากรู้ทำอะไร
ก็ได้ แต่ก่อนที่บ้านชายพวกก๊วยเตี๋ยกับกาแฟ เปลี่ยนเป็นเลี้ยงหมู ต่อมาก็ขายเสื้อผ้า ตั้งแต่อายุ
13ก็ช่วยที่บ้านทำงานมาตลอด ทำหน้าที่เลี้ยงหมู แต่กิจการไม่ดีเพราะเนื้อหมูราคาไม่ดี เลี้ยงแล้ว
มีแต่ขาดทุน ตอนหลังเลยกลับมาขายก๊วยเตี๋ยอีก เพราะตอนนั้นสภาพครอบครัวแย่มากแล้ว แล้ว
จังหวัดนั้นเพื่อนของพี่ชายเขาเปิดร้านเสื้อผ้าอยู่ แล้วชวนลงหุ้นเลยไปลงหุ้นทำร้านเสื้อผ้า ลงทุนที่
มีไปหมดเลย หลายหมื่นอยู่ ตอนนั้นก็เลยเป็นช่างเย็บเสื้อผ้า แรกๆก็ดี แต่ไปๆมาๆ เงินที่ลงไปหาย
หมด ก็พยายามสู้จนหยุดสุดท้ายเพราะลงเงินไปหมดแต่ไม่ไหวจริงๆก็เลยเลิก พอเลิกครอบครัวก็
ตกต่ำเลย ไม่มีเงินต่อทุนทำอะไรเลย แต่ก่อนใครเห็นหน้าเราก็กลัวเราแล้ว กลัวเราไปเยี่ยมเงิน เรียน
พานิชยการราชดำเนินอยู่หนึ่งปีก็เลิกเรียนแล้ว เพราะค่างค่าเทอมอยู่สองเทอม ตอนนั้นเรียนไป
ด้วยช่วยงานที่บ้านไปด้วย แล้วก็เลยออกมาแล้วก็ไปเป็นลูกน้องเขาขายเสื้อผ้าอยู่ลำพังได้เงินมา
เดือนละห้าร้อย ทำพักหนึ่งแล้วก็ออกแล้วออกไปทำโรงแรมเพราะมีคนชวนแล้วก็ออกอีก กลับมา
ช่วยที่บ้านทำงาน แล้วกลับมาขายก๊วยเตี๋ยอีกที ใช้วิธีขายก๊วยเตี๋ยได้แล้วก็วิ่งไปซื้อหมูที่ละกิโล
ช่วงนี้ที่บ้านมีปัญหาเรื่องเงินมาก พี่น้องก็เหมือนกับแพแตกแยกกันไป เริ่มตนขายเบ็ดเพราะข้าง
บ้านเขาเปิดมาให้ขายเป็นเบ็ดสดๆ ก็เลยลองต้มพะไลดู ปรกติก็ต้มกินอยู่แล้ว แต่ไม่ค่อยอร่อย ซิม
กันดูทั้งบ้านก็ไม่อร่อย เลยขายเบ็ดสดกับเบ็ดพะไล อาศัยขายคู่กับเหล้าเลยขายได้ แล้วก็อยากทำ
ให้มันอร่อย เลยอาศัยไปชิมหลายๆที่แล้วลองทำดูว่าเขาใส่อะไรบ้าง แล้วมาหัดทำเองที่บ้าน ทำ
สองสามปีก็มีรสชาติคงที่ หอม อร่อย นุ่ม ใช้ของธรรมชาติหมดเลย ไม่ได้ใส่สีใส่กลิ่นหรือสาร
อะไรเลย ไม่ได้ใส่ดินประสิวให้นุ่มด้วย มหาลัยมิดลเคยเอาเบ็ดเราไปวิเคราะห์แล้วว่ามีสาร
สังเคราะห์ ขายเบ็ดตั้งแต่ตัวละ 8 บาท แล้วก็สี่ตัวร้อย สามตัวร้อย เริ่มแรกขายหน้าร้าน แล้วก็ขาย
ตามหมู่บ้านสามพราน วัดไร่ขิง สามพราน กระทุ่มแบน ระบายไป ใช้ไม้ค้ประกาศ ช่วงหลังๆที่สูตร
เข้าที่แล้วก็มียูกค้ามากขึ้นเรื่อยๆ ส่วนใหญ่ก็เป็นขาประจำ ขายจากสิบกว่าตัว สามสิบตัว
จนเป็นร้อย ช่วงหลังเป็นพัน นายหนับเป็นชื่อพี่ชายคนรอง เวลาเบ็ดเหลือจากหน้าร้าน นายหนับ
จะเป็นคนเอาเบ็ดใส่ถุงมีมอเตอร์ไซค์ระบายไปตามหมู่บ้านต่างๆ บ่อน ขายไปเรื่อยๆ เวลาพอพี่
ชายไปขายลูกค้ก็จะบอกว่าเปิดนายหนับมาแล้ว ก็เลยเอาชื่อนี้มาเป็นชื่อร้าน ก็ขายมาได้เรื่อยๆ

จนกระทั่งพลเอกโสภาสคนที่เขียนหน้า 6 ของไทยรัฐ คอสมันเที่ยวไปกินไปท่านมาซื้อชิม ท่านก็มาซื้อหลายเที่ยวแต่เราก็ไม่รู้ที่ท่านเป็นใคร แล้วท่านก็ไปเขียนลงไทยรัฐ เราก็ไม่รู้ตัว แล้วเราก็ขายดีขึ้นจากขายวันละไม่กี่ตัว ก็มีคนตัดหน้านั้นมาเลย แล้วก็เข้ามาถามหา คนก็เยอะ จากนั้นมาก็เป็นจุดเริ่มต้นของตลาดน้ำดอนหวายทุกวันนี้ จากตลาดที่ซบเซา เงียบๆ สมัยก่อนเขาเรียกว่าตลาดห้องลูก เพราะคนสมัยก่อนตกเย็นก็ปิดบ้านนอนกันแล้ว แล้วก็ทำก๋วยเตี๋ยวเปิดต่อ ตอนแรกก็ทำให้อูกินกันเล่นๆ พอลูกค้ามาซื้อเปิดขอกินแล้วติดใจก็เลยทำขายบนแพ ตอนแรกก็มีแพเดียว ต่อมาก็มีสองแพแล้ว ช่วงแรกมี 8 โต๊ะ แล้วคนลงไปกินเยอะมากเลยต้องต่อแพเพิ่ม สมัยก่อนตลาดเงียบมาก คนที่มีฐานะหน่อยก็จะออกไปทำกินข้างนอก คนที่อยู่ในตลาดคือคนที่ไม่มีที่ไปแล้ว อยู่แบบอยู่ไปวันๆ แล้วปรากฏว่าเปิดทะเลได้มีชื่อขึ้นมาคนก็แห่กันมาเยอะแยะ ทำให้ตลาดน้ำดอนหวายมีชื่อเสียงติดอันดับหนึ่งของประเทศไทย ต้องขอบคุณสื่อต่างๆที่มาทำข่าว เพราะว่ามีส่วนร่วมเยอะเลยทำให้ตลาดน้ำดอนหวายกลายเป็นสถานที่ท่องเที่ยวของจังหวัดนครปฐม ต้องขอบคุณมากๆเลย