

1. ชื่อ นางกาญจนา พรหมมาศ
2. อายุ 47 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 50/14 ถนนสามัคคี ตำบลท่าทราย อำเภอไทรมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
4. โทรศัพท์ 0 2573 4866
5. การศึกษา ปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์จากสถาบันราชภัฏสวนดุสิต
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางกาญจนามีภูมิลำเนาอยู่ที่จังหวัดนนทบุรีมาแต่กำเนิด ได้ประกอบอาชีพนี้ 15 ปี สมรสแล้ว ในครอบครัวเดิมมีผู้ประกอบอาชีพนี้อีก 5 คน ได้แก่ แม่ น้ำสาว พี่สาว และน้องสาว ปัจจุบันเหลืออีก 2 คน คือน้ำสาวและน้องสาว ส่วนพี่สาวไปเปิดร้านขายขนมไทยที่ระยอง นางกาญจนาประกอบอาชีพขายขนมไทยอย่างเดียว อาชีพดั้งเดิมของปู่คือทำสวน ส่วนคุณยายทำขนมเล็กๆ น้อยๆ แต่ไม่ได้ขาย ส่วนคุณแม่ทำขนมขาย การลงทุนในอาชีพนี้ คือการสั่งของแต่ละเดือนซึ่งมีค่าใช้จ่ายประมาณ 2,000-3,000 บาท แต่ของที่สั่งมาใช้มันจะทยอยใช้ ส่วนรายได้มีพอสมควรพออยู่ได้ไม่ได้เหลือมากนัก สถานที่ประกอบอาชีพเป็นบ้านของพี่สาวเคยไปดูงานบ่อย โดยไปดูการจัดงานที่เมืองทองธานี แต่ไม่เคยได้รับรางวัลใด สิ่งที่น่าภาคภูมิใจมากที่สุดในชีวิตคือ การทำขนมแล้วลูกค้าติดใจหรือชอบขนมที่ทำ

7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางกาญจนายาขนมประเภททองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน ขนมหั้ว วุ้น และสังขยา ขนมหั้วที่ดีที่สุดคือ ขนมหั้วเครื่องไข่ และขนมหั้ว ลักษณะพิเศษของขนมที่ทำคือ รสชาติไม่หวานเกินไป และทำใหม่ๆ ไม่ตกค้าง เพราะนอกจากทำขายที่บ้านแล้วยังส่งไปขายที่องค์การโทรศัพท์แจ้งวัฒนะ ร้านค้าที่ 13 ด้วย นอกจากนั้นยังมีคนมาสั่งขนมหรือสั่งจัดงาน บางคนสั่งขนม 1,000 บาท ขึ้นไป ยิ่งช่วงสงกรานต์มีคนสั่งทุกวัน ใครใช้มากก็สั่งมาก เช่น อย่งละ 10 กิโลกรัม บางคนก็สั่งอย่างละ 1 กิโลกรัม แล้วแต่ว่าจะจัดงานขนาดใด วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไม่ต้องไปซื้อเพราะจะมีคนมาส่ง ได้แก่ ไข่ จะมีฟาร์มมาส่งให้ น้ำตาล ข้าว แป้ง ก็มีเจ้าประจำมาส่งให้ โดยจะเลือกวัตถุดิบพิเศษ ได้แก่ ไข่ต้องใหม่ น้ำตาลต้องขาว และใช้แป้งชูถิ่น เพราะคุณภาพดีผสมมาแล้วเป็นแป้งขนมหั้ว มีสูตรไว้เลย

ในการทำขนม นอกจากบุคคลในครอบครัวแล้ว ยังได้จ้างผู้ช่วยที่เป็นคนนอก 2 คน คนหนึ่งทำหน้าที่ล้างจาน อีกคนหนึ่งทำหน้าที่เตรียมของ ส่วนนางกาญจนาจะขึ้นเตา (ทำขนม) เองกับบุคคลในครอบครัว เวลาที่อยู่กันครบจะขึ้นเตา 4 อย่าง 4 คน คนที่มาช่วยทำหน้าที่เตรียมของต้องรีดไข่เป็น คือรีดไข่ไม่ให้มีไข่ขาวปน ตอนแรกๆ ยังทำไม่ได้ ต้องดูและต้องสอนก่อน แต่ไม่ยากสักพักก็ทำได้ดี เครื่องมือในการทำขนม นั้น มีการใช้เครื่องอัดเม็ดขนุน มีขายตามเวียงแถวคนจีนที่ขายยาอัดเม็ด เครื่องมือดังกล่าวจะอัดเม็ดขนุนเป็นรูปสี่เหลี่ยม แล้วเอามาปั้นให้กลมมีเครื่องกวนขนม ซึ่งทำให้ทำขนมได้เร็วและมีปริมาณมาก

ขั้นตอนในการทำขนมนั้นจะเริ่มหลังจากเมื่อเตรียมของครบแล้วจะขึ้นหน้าเตา ใครถนัดทำขนมอะไรก็ จะทำเลย นางกาญจนาทำได้ทุกอย่าง เป็นตัวเย็นแต่ก็จะทำทองหยิบ ทองหยอด ส่วนรายได้จะทำขนมขึ้นซึ่ง

ทำไม่ยาก และเม็ดขนุนก็ทำไม่ยากเช่นกันแต่มีขั้นตอนมากคือต้องเตรียมกวน อัด บั่นแล้วชุบ เมื่อทำแล้วจะมีการสลับเตากัน ในการทำขนมที่นอกจากใช้เครื่องช่วยในการทำขนมบางอย่าง นอกนั้นจะลงมือทำด้วยตนเองทั้งหมด ขนมที่ทำยากที่สุดคือทองหยอด เพราะต้องพยายามให้เม็ดมีขนาดเท่ากันต้องใช้มือทำ ความจริงมีเครื่องทำทองหยอดแต่ยังทำเม็ดขนาดใหญ่ ซึ่งนางกาญจนาไม่ชอบ

เกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพของอาหาร โดยเน้นความสดใหม่ รักษาคุณภาพให้เหมือนเดิม ต้องไม่มีอะไรผิดปกติ บางครั้งก็มีเหมือนกันที่ขนมเหลวไปหน่อยแต่ไม่ถึงกับเสีย แต่ก็ยังไม่ถูกใจคนทำ นางกาญจนาจะปรุงอาหารโดยมีการปรับปรุงจากเดิม เช่น นำเครื่องมือใหม่มาใช้ ปรับปรุงรูปทรงของเม็ดขนุนซึ่งเดิมจะมีทรงเรียวยาวตัดแปลงใหม่ให้เป็นเม็ดกลมเท่าเม็ดมะยม เพื่อที่จะให้สวยงามและเป็นจุดเด่นแปลกไปจากเจ้าอื่นไม่ได้ประดิษฐ์ขนมใหม่ ๆ ขึ้นมาเพราะไม่มีเวลา ทำไม่ไหวเนื่องจากคนไม่พอ และไม่คิดจะไปถึงรุ่นลูกหลาน โดยบอกว่าจะทำอีกสักพักที่พอทำไหวแล้วคงหยุด และพยายามไม่หัดลูก ๆ ให้ทำขนมเพราะว่าลำบากมาก ๆ แต่อย่างไรก็ตามก็ยังเห็นว่าในอนาคตน่าจะมีการอนุรักษ์อาชีพนี้ไว้ และหลังจากหยุดขายขนมแล้วจะเปิดสอนวิธีทำขนมให้คนรุ่นหลัง