

1. ชื่อ นางสาว หุ่นโต
2. อายุ 70 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 83 หมู่ 9 อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
4. โทรศัพท์ 0 1562 9389
5. การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางสละมีภูมิลำเนาเดิมอยู่ที่นนทบุรี ประกอบอาชีพทำขนมขายมาเป็นเวลา 15 ปี คนในครอบครัว ไม่มีใครประกอบอาชีพทำขนมขาย อาชีพอื่นที่ทำการทำสวน ซึ่งเป็นอาชีพดั้งเดิมของปู่ย่าตายายที่ประกอบอาชีพทำสวน ทำนา การลงทุนในการประกอบอาชีพนี้ไม่แน่นอน และไม่มีการลงทุนในการประกอบอาชีพอื่น ส่วนกำไรไม่สามารถประมาณได้ แต่ส่วนมากจะได้กำไร 1 เท่าตัวของทุน สถานที่ประกอบอาชีพคือบ้านของตนเอง ไม่เคยไปดูงานและไม่เคยได้รับรางวัล ใดๆ เลย

#### 7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางสละขายขนมไทยหลายชนิด ได้แก่ ขนมใส่ไส้ ข้าวต้มมัด ตะโก้ ถั่วแปบ ขนมกล้วย และข้าวเหนียวสังขยา ขนมที่กล่าวมานี้ขายดีทุกอย่าง ลักษณะพิเศษของขนมคือห่อใหญ่ นางสละจะขายขนมภายในหมู่บ้าน โดยคนที่รู้จักก็จะบอกต่อกันไป อาหารที่ขายมักทำเป็นประจำและทำตามสั่ง อาหารที่มีคนสั่งคือ ข้าวต้มมัด ตะโก้ ขนมใส่ไส้ ขนมที่ทำจะขายหมดในแต่ละวัน นางสละซื้อวัตถุดิบในการทำขนมมาจากตลาดและร้านค้า มีการเลือกซื้อวัตถุดิบพิเศษคือ แป้งทำขนมมีทั้งซื้อมาและทำขึ้นใช้เอง นางสละยังคงใช้วิธีทำขนมแบบเดิมคือใช้เตาถ่าน หม้อดิน และเทียนอบ

นางสละมีผู้ช่วยในการทำขนม 2 คน โดยช่วยห่อขนม ผู้ช่วยแต่ละคนเรียนรู้วิธีการทำงานโดยใช้ความจำ ขั้นตอนในการทำขนมนั้นนางสละจะเป็นผู้ทำเองทุกขั้นตอน และเห็นว่าไม่มีขนมชนิดใดทำยาก แต่ก็

ยาก

ตัวอย่างการทำขนม 2 ชนิด คือ 1) ข้าวเหนียวแดง ที่เริ่มจากการซื้อข้าวเหนียว น้ำตาลปีบ กะทิ ขนุน และงาคั่ว แล้วนึ่งข้าวเหนียวทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นคั้นน้ำกะทิ แล้วนำกะทิมาเคี่ยวกับเนื้อขนุน พอขนุนเริ่มละลายก็ใส่ข้าวเหนียว น้ำตาลปีบ แล้วชิมรสหวานจนพอใจ นำไปกวนจนมีเส้นใยของน้ำตาลอ่อน แล้วตักใส่ถาดเกลี่ยให้เรียบแล้วโรยงา 2) ข้าวต้มมัด เริ่มจากซื้อข้าวเหนียว กล้วยน้ำว้าอม กะทิ เกลือ น้ำตาลทราย ถั่วดำต้มสุก จากนั้นคั้นกะทิ ซาวข้าวเหนียว นำกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ ใส่ลงไปนึ่งข้าวเหนียว แล้วนำไปมัดจนร้อนจากกระทะ จากนั้นผ่ากล้วยน้ำว้าเป็น 2 หรือ 3 ส่วน จะเรียกว่าผ่า 2 ผ่า 3 หรือผ่า 4 นำใบตองที่ทำไว้มาห่อข้าวเหนียว ใส่กล้วย ข้าวเหนียวปิดบนและปิดบนด้วยถั่วดำต้มสุก มัดด้วยดอกที่ทำจากทางมะพร้าว นำไปใส่รังถึงหนึ่งประมาณ 3 ชั่วโมง เถลถั่วที่นางสละใช้ในการพิจารณาคุณภาพขนมนั้นจะพิจารณาจากความอร่อยเป็นอันดับแรก ยังไม่เคยคิดปรับปรุงและทำขนมใหม่ๆ และคิดว่าจะเลิกทำอาชีพนี้ เพราะเหนื่อยและอายุมากขึ้น แต่ในอนาคตนางสละเห็นว่าอาชีพนี้คงจะมีอยู่ต่อไป