

1. ชื่อ นางสาววัลย์ (ดำ) ปิ่นแสง
2. อายุ 51 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ 10 ตำบลบางม่วง อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี 11140
4. โทรศัพท์ 0 2903 9989
5. การศึกษา ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางสาววัลย์มีภูมิลำเนาอยู่ที่นนทบุรีมาแต่กำเนิด ระยะเวลาในการประกอบอาชีพนี้ประมาณ 3 ปี ในครอบครัวมี พี่ น้องๆ ลูกพี่ลูกน้องที่เป็นญาติกันที่ประกอบอาชีพนี้ ประมาณ 6-10 คน อาชีพเดิมของปู่ย่าตายายคือการทำสวน การลงทุนในอาชีพนี้ครั้งหนึ่งต่อส่วนของกำไร 10,000 บาท 5,000 บาท สถานที่ประกอบอาชีพนี้คือบ้านของตนเอง ไม่เคยไปดูงานของหน่วยงานอื่น และไม่เคยได้รับรางวัลใด ๆ และสิ่งที่ภูมิใจมากที่สุดในชีวิตคือ สนุกกับงานไม่ต้องอยู่ใต้บังคับใคร ทำตามสบาย นอกจากการทำงานแล้วนางสาววัลย์ยังทำผมเป็นรายได้เสริมด้วย โดยใช้สถานที่บ้านเป็นร้านเสริมสวยว่างเมื่อไรก็ทำ

#### 7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางสาววัลย์ขายขนมหลายชนิด ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยอด เม็ดขนุน สังขยา ฝอยเงิน หม้อแกง ข้าวเหนียวแก้ว ขนมชั้น สาลี่ และถั่วฟู ทั้งหมดขายได้ดีเหมือนกัน มีคนชมว่าทำขนมได้ดีและอร่อย มีความซื่อตรงไม่คดโกงไม่เอาเปรียบลูกค้า การขายขมนั้นจะทำตามที่ลูกค้าสั่ง จะมีคนสั่งตลอดปีแล้วแต่ช่วง สำหรับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมจะซื้อจากตลาดบางใหญ่ การเลือกวัตถุดิบพิเศษหากเป็นไข่ต้องใช้ไข่ทุ่งซึ่งจะเหนียวและต้องเป็นไข่ใหม่ ไข่ทุ่งจะได้จากการเลี้ยงสัตว์ตามธรรมชาติ น้ำตาลต้องใช้น้ำตาลมิตรผล น้ำตาลปีบจะใช้อย่างไม่ผสมสี ไม่ใส่ยากันบูด ใช้แป้งทองหยอดตราแม่บัว

เครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมมีเฉพาะไม้แหลมที่ทำเองไว้สำหรับจับฝอยทอง นอกนั้นจะซื้อ ไข่เตาแก๊ส ในการทำขนม แต่การอบจะใช้กาบมะพร้าวอบขนมหม้อแกง นางสาววัลย์มีญาติเป็นผู้ช่วยในการทำขนม ผู้ที่มาช่วยจะเรียนรู้วิธีการทำงานโดยบอกกันต่อ ๆ ไป ขั้นตอนในการทำขนมเริ่มจากการคิดคำนวณของที่จะไปซื้อ เมื่อซื้อของได้แล้วจะนำมาล้าง บางอย่างนำไปไม่ไปกวน นำมาปั่น เวลาทำน้ำเชื่อมเสร็จจะทำฝอยทองก่อน น้ำตาลจะใหม่และใสดี จากนั้นก็กรอกเอาไว้หยอดทองหยอด พอน้ำเย็นก็โรยฝอยเงิน น้ำที่เหลือจะใช้ชุบเม็ดขนุน ที่เหลือเป็นน้ำตาลปีบจะใส่ถ้วยเคี้ยวแล้วเอาไปขายได้กิโลกรัมละ 5 บาท ขั้นตอนส่วนใหญ่จะทำเอง ไม่ใช้เครื่องแต่จะทำแบบโบราณ

ความยากง่ายของการทำขนมแต่ละอย่างนั้น นางสาววัลย์เห็นว่าทำได้ง่ายทุกขั้นตอน เรื่องที่ยากคือทองหยอด ตอนรวบมือให้เป็นเม็ดแล้วหยอดลงไป ส่วนการรักษาคุณภาพของขนมต้องมีการตรวจวัตถุดิบ เช่น น้ำตาล 1 กก. ต่อไข่ 100 ฟอง หัวกะทิ 5 ถ้วย เป็นต้น ในการทำขนมต้องสังเกต เช่น ทองหยอด หากกระแทกไข่ฟูจะนิ่มไม่ขึ้น ต้องใส่แป้ง ถ้าใส่มากไปก็จะแข็ง ถ้าแข็งไปก็ต้องกระแทกใหม่ให้ขึ้น ส่วนทองหยิบกระแทกไข่

ขึ้นฟู เอาแผ่นมาจับ ถ้าไม่นุ่มก็กระแทกไขใหม่แล้วก็จะหยิบ เม็ดขนุนต้องกวนจนแห้ง ร่วน บั่นได้ ร่วนจนไม่ติดกระทะก็ใช้ได้ การทำสังขยาจะใช้มะพร้าวอยู่ในกะละมัง ขนมอยู่ตรงกลางแล้วอบโดยใช้ไฟนึ่งทำแบบเดิม เม็ดขนุนจะใช้เปลือกผสม ส่วนสีและสารกันบูดจะไม่ใช้ในการทำขนม ขนมที่ทำจะต้องตั้งล่วงหน้า 2-3 วัน ทำเสร็จแล้วถ้ามีรถเขาก็จะมารับเองที่บ้าน ถ้าไม่มีรถก็จะจ้างรถไปส่ง นางสังวาลย์ไม่มีอุปสรรคและปัญหาในการทำอาหาร และเห็นว่าคนรุ่นต่อไปจะหาคนที่หยุดทองหยุดได้ยาก จะมีเพียง 4-5 คน เท่านั้นที่ยังทำเป็น ในอนาคตถ้าไม่มีปัญหาทางร่างกายก็จะทำไปเรื่อย ๆ