

1. ชื่อ นางสาวท คอนเล็ก
2. อายุ 50 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 25/4 หมู่ 11 ตำบลบางม่วง อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี 11140
4. โทรศัพท์ 0 2921 4412
5. การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางสาวทมีภูมิลำเนาอยู่ที่นนทบุรี ประกอบอาชีพนี้มาประมาณ 20 ปี ในช่วงหลังมาทำอยู่กับผู้ใหญ่สมคิด สามีรับราชการแล้วเกษียณอายุก่อนราชการมาช่วยทำบ้างเล็กๆ น้อยๆ ในครอบครัวมีแต่นางสาวท ประกอบอาชีพทำขนม โดยทำร่วมกับสมาชิกตำบลบางม่วง ขณะเดียวกันก็ทำสวนด้วย ปลูกต้นกล้วยหอม กล้วยน้ำว้า มะม่วง มะนาว และมะกรูด ปลูกเป็น ลีบๆ อย่าง และพืชสวนครัว ส่วนปู่ตายายไม่มีใครทำขนมมีแต่ทำสวนและทำนา

การลงทุนในการประกอบอาชีพนี้ขึ้นอยู่กับคนสั่ง เช่น คนสั่งไข่ 100 ฟอง คิดเงิน 1,000 บาท สั่ง 300 ฟอง ราคา 3,000 บาท ไข่ 500 ฟอง ราคา 5,000 บาท ไข่ 1,000 ฟอง ราคาประมาณ 10,000 บาท บางทีก็กำหนดประเภทขนมด้วย เช่น ฝอยทอง 100 ไข่ บางทีการขายก็ขายปลีก เช่น เม็ดขนุนเม็ดละ 1 บาท มี 120 เม็ด ถ้าไรจากการทำขนมก็จะแบ่งกันตามสัดส่วน บางอย่างวัตถุดิบที่ใช้ก็แพง เวลาไปออกงานต่างๆ เช่นที่เมืองทองธานีก็ขายดีแต่กำไรไม่มากนักแต่ก็ไม่ขาดทุน สถานที่ทำขนมคือทำในกลุ่มของผู้ใหญ่สมคิด นางสาวทไม่เคยไปดูงานของบุคคลอื่นหรือหน่วยงานอื่น และไม่เคยได้รับรางวัลใดๆ สิ่งที่มีใจที่สุดในชีวิตคือจากที่ไม่มีอะไรเลยก็สามารถมีบ้านอยู่เป็นของตัวเอง

#### 7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางสาวทขายขนมหลายประเภท ได้แก่ ทองหยอด เม็ดขนุน ฝอยทอง และสังขยา เครื่องไข่ทั้งหมด ขนมหม้อแกง ฝอยทอง ฝอยเงิน ขนมที่ขายดีที่สุดคือเม็ดขนุน ลักษณะพิเศษของขนมที่เป็นเอกลักษณ์คือ เม็ดขนุนปั้นเหมือนลูกจันทร์ เป็นรูปกลมๆ พอคำ หอมและนิ่ม ปรับปรุงจนอร่อย ทำตามความนิยม ใส่กะทิมากๆ ถ้วยน้อยกว่าเผือกทำผสมกัน ขนมที่ทำขายจะขายหมด และขายดีทุกอย่าง ทั้งเม็ดขนุน ทองหยอด ฝอยทอง ส่วนมากทองหยิบจะแพงจึงจะทำเฉพาะเมื่อมีคนสั่ง เช่น ในงานแต่งงานจะมีขนมนี้ โดยปกติจะมีการสั่งขนมมากในงานบวช งานแต่งงาน งานทำบุญและงานเผาศพ นอกจากนั้นจะทำขนมขายที่ OTOP ของตำบลบางม่วง ในการขายขนมแต่ละวันจะขายหมด ถ้าไม่หมดก็ต้องทิ้ง เพราะขนมจะอยู่ได้ประมาณ 3 วัน ฝอยทองอยู่ได้นาน ½ - 1 เดือน ถ้าใส่กล่องไว้แล้วเก็บในตู้เย็น แต่บางอย่างถ้าแช่ในตู้เย็นจะแข็งไปกินไม่อร่อย เช่น เม็ดขนุน นางสาวทจะซื้อไข่จากตลาดบางใหญ่ หรือจากสุพรรณบุรีมาใช้ในการทำขนมมักใช้ไข่เป็ด ถ้าเป็นสังขยาใช้ไข่ไก่ สังขยาฟักทองจะขายดีเพราะขายไม่แพง ลูกละ 25-30 บาท น้ำตาลซื้อสหกรณ์ที่เป็นสมาชิก ใช้น้ำตาลทรายมิตรผล น้ำตาลปี๊บใช้น้ำตาลที่ทำจากมะพร้าวแท้ ซื้อที่บางใหญ่ แต่แพงราคากิโลกรัม

ละ 30 บาท ส่วนเครื่องใช้ในการทำขนมนั้นจะหาซื้อเอง ขนมจะปั้นด้วยมือ ไม่ใช่เครื่องในการทำขนม ไม่ใช่เตาถ่าน หม้อดิน และเทียนอบ ขณะทำขนมจะช่วยกันทำกับสมาชิก 7-10 คน แต่ละคนทำขนมไทยเป็นอยู่แล้ว ยกเว้นทองหยอดทำได้น้อย นางสาวทเป็นคนทำทองหยอดได้เก่งมาก นอกนั้นแต่ละคนจะช่วยปั้น กวน ต้ม และเตรียมของ และส่วนใหญ่จะทำฝอยทองได้เพราะง่าย

ขนมที่นางสาวทเห็นว่าทำยากที่สุดคือทองหยอด ซึ่งมีขั้นตอนในการทำดังนี้

1. แยกไข่ขาว
2. นำไข่แดงมากระแทก (ตี) ใช้เครื่องตีไข่ เดิมใช้หม้ออวยเคลือบ ไม่ใช่หม้ออลูมิเนียม เพราะจะทำให้ไข่เป็นสีเขียว ต้องตีให้ได้ที ถ้าพู่มากไปลูกทองหยอดจะแตกไม่อร่อย ทำแล้วไม่สวยจะละ ถ้าตีกำลังดีไข่จะใส ถ้าใช้ไข่เก่าสีจะซีด หรือถ้าใส่แป้งมากไปทองหยอดจะแข็ง

3. ผสมแป้ง ไข่ 50 ฟอง ผสมแป้ง 1 ถุง ใช้แป้งทองหยอดแม่บัวย ซึ่งซื้อที่ตลาดบางใหญ่ แป้งทองหยอดตรานี้จะมึกลิ่นหอม แต่ถ้าเก่าก็จะกระด้างไม่ดี ถ้าแป้งไม่พอทองหยอดก็ไม่ดี

4. ทำน้ำเชื่อมโดยเคี่ยวน้ำตาลให้เป็นปึก (ขึ้น) หมายถึง เดือดปุดๆ ขึ้นฟูเต็มกระทะเหมือนน้ำเดือด ถ้าหยอดยังไม่หมดก็ให้เอาน้ำมาเติมในน้ำเชื่อม ต้องใช้น้ำสะอาดใส่น้ำเชื่อมในกระทะเพื่อลดความหวาน เคี้ยวให้ฟูแล้วหยอดใหม่ บางทีก็ทำเลย การทำน้ำเชื่อมถ้าไข่ 300 ฟอง ใช้น้ำตาล 15-20 กิโลกรัม น้ำไม่ได้กำหนดว่าใช้เท่าใด แต่จะกะดูได้ด้วยสายตา ถ้าใช้น้ำประปาจะไม่ดี ต้องใช้น้ำฝนจะดีที่สุด หากไม่มีน้ำฝนต้องใช้น้ำคลองที่สะอาดใสสารส้มทิ้งไว้หลายๆ วัน ตากไว้หลายๆ วัน

วิธีการทำเม็ดขนุนจะต้องแช่ถั่ว 3 ชั่วโมง ล้างให้สะอาด นำไปนึ่งแล้วมาปั้นให้ละเอียด นำมาทวนผสมกะทิน้ำตาลให้เข้ากัน นำมาปั้นแล้วชุบไข่ ในการทำขนมจะใช้มือจับ ลูกจะสวยและกำลังน่ารักประทาน ถ้าใช้เครื่องหยอดจะราคาประมาณ 38,000 บาท ซื้อแถววังนครเกษม เม็ดขนุนทำไม่ยากแต่ขั้นตอนมาก เกณฑ์ในการพิจารณาขนมคือ ให้ความสำคัญกับความสะอาด อร่อย และสีสวยเท่าๆ กัน และต้องดูขนมแต่ละชนิด เช่น ทองหยอดจะดูว่าสุกหรือไม่ ต้องดูว่าลูกจะจมหรือไม่ ส่วนชื่อเสียงของขนมฝีมือนางสาวทจะไม่หวานมากนักรสกลมกล่อม ขนาดของทองหยอดโดยเฉพาะฝีมือในการทำจะไม่มีใคร นางสาวทมีการปรับปรุงการปรุงขนมว่าทำอย่างไรถึงจะอร่อย เช่น ไข่ 100 ฟอง กะทิ 5 ช้อนโต๊ะ เม็ดขนุนเดิมใช้เปลือกน้อย จะนำเปลือกมาเพิ่มให้มากขึ้น ส่วนทองหยอดจะใส่กะทิให้ลูกออกมันสวย ฝอยทองก็เช่นกัน ใส่กะทิเส้นจนออกมัน นางสาวทเคยคิดอยากทำขนมใหม่ๆ แต่ยังไม่รู้ว่าทำอะไร มีการใช้เตาแก๊สแทนเตาฟืน เพราะแก๊สดีกว่า เนื่องจากควบคุมเวลากับคุมไฟได้และไฟจะเสมอกัน (ความร้อนเท่าเดิมตลอดปรับได้ตามต้องการ) นางสาวทเห็นว่าถ้าตัวเองเลิกทำขนมแล้ว รุ่นลูกคงไม่มีใครทำต่อเพราะลูกไม่ชอบ ส่วนในอนาคตเห็นว่าคงมีอาชีพนี้ต่อไป และอยากฝึกเด็กๆ ให้ทำเป็น แต่ไม่มีใครมาให้ฝึก เพราะมันจะร้อนในขณะที่ทำขนม