

1. ชื่อ นางจินตนา (ป้าแมว) แต่งสุข
2. อายุ 61 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 63 หมู่ 2 ตำบลบางม่วง อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี 11140
4. โทรศัพท์ 0 2924 8028
5. การศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางจินตนามีภูมิลำเนาอยู่ที่จังหวัดนนทบุรี เดิมเป็นครูโรงเรียนราษฎร์ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2518 ประกอบอาชีพทำขนมหวานมา 31 ปี ในครอบครัวมีผู้ประกอบอาชีพนี้ 2 คน คือ ลูกชายและลูกสาว ปัจจุบันไม่มีการประกอบอาชีพอื่นนอกจากทำขนมหวาน ส่วนปู่ตาและยายไม่เคยประกอบอาชีพนี้ มีแต่ยาที่ไปช่วยทำขนมในงานต่าง ๆ การลงทุนในการประกอบอาชีพนี้ประมาณ 2,000 – 3,000 บาท แล้วแต่ทำมากหรือน้อย ถ้าสั่งไข่ 400-500 ฟอง ลงทุน 5,000 บาท กำไรจากการทำอาชีพนี้พออยู่ได้ ประกอบอาชีพที่บ้านของตนเอง ไม่เคยไปดูงานและไม่เคยได้รับรางวัล สิ่งที่มีใจที่สุดในชีวิตคือประสบผลสำเร็จในการประกอบอาชีพ

7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางจินตนาทำขนมหลายอย่าง ได้แก่ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน และทองหยิบ เป็นขนมเครื่องไข ส่วนขนมถาด ได้แก่ กุ้ง ขนมชั้น ข้าวเหนียวตัด และสาเลี๋ ขนมที่ขายดีที่สุดคือ ขนมเครื่องไขและขนมชั้น โดยเฉพาะขนมชั้นอร่อยมาก คนชอบมากและจะทำตามสั่ง ซึ่งจะมีเจ้าประจำ 1 เจ้า สั่งวันพุธและวันเสาร์ 1 ถาด วันอาทิตย์อีก 1 ถาด ส่งตามงานบวชและงานแต่งตามที่มีการสั่ง ส่งขายห่างในกรุงเทพฯ บางวันมีคนสั่งประมาณ 60 ถาด ร้านเชิงสะพานที่ตลาดบางเจ้าเอารือมารับขนมไปขาย บางเจ้าอรับขนมที่ตลาด

แหล่งซื้อวัตถุดิบคือที่ตลาดบางใหญ่เพราะใกล้บ้าน ในการเลือกวัตถุดิบพิเศษ ถ้าเป็นไขต้องใช้ไขใหม่ น้ำตาลมี 2 แบบ คือ ถ้าทำขนมเครื่องไขต้องใช้น้ำตาลอย่างขาว แต่ถ้าทำขนมประเภทเม็ดขนุนและขนมออกสี จะใช้น้ำตาลอย่างขาว (ไม่ขาวมาก) เครื่องใช้ในการทำขนมจะซื้อกรวยเสตนเลส การทำขนมหากเป็นขนมถาดประเภทสังขยา ข้าวเหนียวตัดใช้เตาถ่านและมีฟืนเป็นเชื้อเพลิง และถาดไม่ละลาย (ถาดพลาสติก) ถ้าขนมเครื่องไขจะใช้เตาแก๊สเพราะสะดวก ใช้ฟืนลำบาก (เพราะไม่สามารถควบคุมไฟได้)

นางจินตนามีผู้ช่วย 1-2 คน จะจ้างเขาปั้นเม็ดขนุนแล้วมาชุบเอง จะจ้างกิโลกรัมละ 30 บาท และให้ช่วยงานทั่วไป เช่น คั้นกะทิ ชูดมะพร้าว ถ้าทำมากจะใช้กะทิลำเร็จรูปที่ตลาด ซึ่งต้องรีบใช้เพราะถ้าเก็บไว้นาน ๆ จะเสีย ผู้ช่วยเรียนรู้การทำงานจากการช่วยงาน ขั้นตอนในการทำขนมที่ไม่ได้ทำเอง คือ คั้นกะทิ ปั้นเม็ดขนุน ขนมทั้งหมดที่ทำนางจินตนาบอกว่าไม่ยาก เช่น การทำข้าวเหนียวตัดว่าจะต้องนึ่งข้าวเหนียวให้สุกก่อน แล้วราดหน้าเหมือนตะกั่วยกกะทิปนแป้งข้าวเจ้า (แป้งแม่บัว) เพื่อให้หอม

เกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพของขนมนั้น นางจินตนาให้ความสำคัญกับความสะอาดเป็นอันดับหนึ่ง ความอร่อยเป็นอันดับสอง และสีสวยเป็นอันดับสาม ส่วนการรักษาคุณภาพของขนมนั้นไม่ได้ทำเป็นพิเศษ

การทำขนมก็ทำตามที่เคยดูๆ เขาทำแล้วก็จำมาหัดทำเอง ดูจากพิธีต่างๆ เพราะตามงานจะมีคนแก่ทำ ซึ่งเขาจะเรียกใช้หรือวานให้ช่วยทำก็จะเข้าไปช่วยเขา คนที่นางจินตนาคอยดูและจำเป็นพิเศษคือ คุณยายสงวนจะเก่งเรื่องขนมเครื่องไข และเคยดูคนรุ่นลูกซึ่งนางจินตนาจำชื่อไม่ได้ จะเก่งเรื่องการทำเม็ดขนุน จะใส่ถั่ว 1 กิโลกรัม เผือก 1 กิโลกรัม แล้วใส่หัวกะทิ

นางจินตนาคิดจะประกอบอาชีพนี้ไปจนถึงรุ่นลูกรุ่นหลาน ในปัจจุบันลูกๆ 2 คน ก็สามารถทำขนมได้ โดยลูกสาวจะถนัดการทำเครื่องไข ส่วนลูกชายชื่อสุฤทธิ์จบพาณิชย์จะถนัดการทำขนมถาด ทั้งลูกสาวและลูกชายเรียนจบแล้วก็ไม่สนใจไปทำงานที่อื่น แต่ชอบทำขนมและช่วยแม่ทำขนมขาย ลูกสาวเรียนจบที่วิทยาลัย โสติเวชทำขนมเก่ง บางครั้งอาจารย์ก็มาถามเรื่องการทำขนมไทย ส่วนการขายขนมไทยในอนาคตน่าจะยังมีอยู่