

1. ชื่อ นางเชื้อ (ยายโป้ง) สิงห์อยู่
2. อายุ 79 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 78 หมู่ที่ 5 ตำบลปลายบาง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130
4. โทรศัพท์ 0 2903 9214
5. การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางเชื้อมีภูมิลำเนาอยู่ที่นนทบุรีมาแต่กำเนิด ระยะเวลาในการประกอบอาชีพนี้ประมาณ 20 - 30 ปี โดยเป็นการไปช่วยตามงานบุญต่างๆ ในครอบครัวมีคนช่วยกันทำขนม 5 คน แต่จะไม่เก่งเรื่องทองหยอด อาชีพอื่นนอกเหนือจากอาชีพนี้คือทำสวน (อาชีพหลัก) คุณย่าเคยทำสวน ทำนา อายุยืน 100 กว่าปี แต่ไม่ได้ทำขนมหวาน การลงทุนในการประกอบอาชีพนี้ขึ้นอยู่กับจำนวนไข่ เช่น 100 ไข่ ใช้ทุน 500 บาท 1,000 ไข่ ใช้ทุน 10,000 บาท การทำขนมจะมีคนมาบอกให้ไปช่วยกัน แต่ปัจจุบันจะเป็นการจ้างกัน สถานที่ทำขนมจะขึ้นอยู่กับสถานที่ที่จะช่วยงาน

นางเชื้อเคยดูงานหลายที่แต่จำไม่ได้ว่าที่ใดบ้าง และเคยได้รางวัลของอำเภอบางกรวย 5 รางวัล ร่วมกันกับนางทองเจือ เกตุสะอาด สิ่งที่น่าภูมิใจมากที่สุดคือการได้ทำขนมในงานบุญต่างๆ

#### 7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางเชื้อทำขนมเครื่องไข่ ได้แก่ ทองหยิบ ฟอยทอง เม็ดขนุน ข้าวเหนียวแก้ว ขนมชั้น ข้าวต้มมัด และขนมกล้วย ขนมที่ทำได้รับคำชมว่าอร่อยทุกอย่าง ขนมที่มีลักษณะพิเศษและเป็นเอกลักษณ์ของนางเชื้อคือ ทองหยอด ลูกสวย กินแล้วนิ่มนวล หวานหอม สถานที่ซื้อวัตถุดิบในการทำขนม ได้แก่ ที่บางบัวทอง เป็นเจ้าประจำ รู้จักกัน พอบอกว่าจะทำขนมอะไรเขาก็จะจัดให้ ไข่ต้องใช้ไข่ใหม่ ใส่น้ำใหญ่ๆ (ไข่แดงใหญ่) แบ่งไข่แบ่งแม่บัวย ซึ่งจะหอมในตัวเอง น้ำตาลใช้น้ำตาลมิตรผล น้ำตาลปีบต้องใช้น้ำตาลอย่างดีจะสวยเวลาทำ ใช้น้ำหอมช่วย สมัยก่อนน้ำลอยดอกมะลิ หรือน้ำนมแมว เครื่องใช้ในการทำขนมนางเชื้อจะซื้อมา เช่น กรวยทองเหลืองโรยฟอยทอง เดิมใช้ใบตอง มีการใช้ไม้กระทุ้งช่วย การทำขนมเดิมใช้เตาถ่านปัจจุบันใช้เตาแก๊ส นางเชื้อบอกว่าใช้เตาแก๊สดีที่สุดเพราะไฟเสมอ จะลดหรือเพิ่มสามารถปรับได้ จะให้คงที่ก็ได้

นางเชื้อมีผู้ช่วย 4 - 5 คน คนที่ช่วยมีทั้งคนรู้จักและญาติกัน โดยเฉพาะการทำขนมเครื่องไข่ คนที่มาช่วยนั้นใครทำอะไรได้ก็ช่วยกัน ขนมที่นางเชื้อเห็นว่าทำยากที่สุดคือทองหยอด ซึ่งมีวิธีการทำดังนี้ เริ่มจากซื้อไข่มา 100 ฟอง มาล้างแล้วต๋อยเอาแต่ไข่แดงข้างใน เอาผ้ามาบีบออกให้หมด แล้วมากระทุ้งไข่ให้ขึ้น พอควร เราสังเกตฟอง ยกไข่มาดู ใสหัวกะทิ ถ้าไข่เหลวใส่น้อย กระทุ้งให้เข้ากันดี ตักออกมาพอควร เอาแบ่งใส่ไปแล้วคนให้เข้ากัน ไม่มีสูตรว่าจะเอาอะไรทำอะไร กวนให้เข้ากันดี คั่วกหยอดได้ก็เป็นหยอดได้ ใช้มือหยิบดู

ถ้าเหลวไปก็ไม่ได้ แก่ไม่สวยเอาไขใสอีก แต่ผู้ทำให้พอดีจะดีกว่า บางที่ต้องแก้ด้วยการเติมแป้งดีกว่า กวาด  
ปลายๆ นิ้วพอถูกหยอดแล้วจะเวลาดูว่าจะสุกหรือยัง น้ำตาลขึ้นเต็มกระทะเสมอกันเลยถึงจะหยอดได้ ตอน  
กระทู่ไข่ต้องระวัง อย่าฟูมากเกินไปไม่ได้ที่ก็แข็งอีก แต่ก็ต้องเป็นบ้าง แล้วหาทางแก้ไข

นางเชื่อให้ความสำคัญกับความสะอาด อร่อยและสีสวยเท่าๆ กัน และมีวิธีรักษาคุณภาพคือต้องคง  
ฝีมือเดิม ตัวเราจะไม่ได้ชิมทุกครั้ง ไม่ได้ประดิษฐ์อาหารขึ้นมาใหม่ อยากให้ลูกหลานทำขนมเป็น และใน  
อนาคตเห็นว่าอาชีพนี้คงจะมีอยู่