

1. ชื่อ นายธวัชชัย คุ่มวัน
2. อายุ 57 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 11/1 หมู่ที่ 3 ตำบลบางรักใหญ่ อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11140
4. โทรศัพท์ 0 2925 1398
5. การศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นายธวัชชัยมีภูมิลำเนาอยู่ที่นนทบุรีตั้งแต่กำเนิด ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพนี้ประมาณ 6-7 ปี โดยการทำขนมลูกตาล แต่ไม่ได้ทำประจำต้องมีลูกตาลสุกจึงจะทำ โดยลูกตาลจะซื้อแถวๆ วัดสิงห์ นนทบุรี สมรสแล้ว ในครอบครัวมีผู้ประกอบอาชีพนี้ 2 คน คือ นายธวัชชัยและภรรยา อาชีพที่ทำเป็นหลักคือ ทำสวนปลูกฝรั่ง การทำขนมเป็นอาชีพเสริม ขนมที่ทำคือ ขนมตาล และกระยาสารท อาชีพของปู่ย่าตายายก็ทำสวนเช่นกัน

การลงทุนในการทำขนม (ขนมตาล) ใช้ทุนอย่างน้อย 300-400 บาท อย่างมาก 500 บาท มีกำไรกว่าครึ่งหนึ่งของทุน นอกจากนี้ยังมีการลงทุนในอาชีพทำสวนด้วย สถานที่ทำขนมคือที่บ้านของตนเอง นายธวัชชัยไม่เคยไปดูงานที่ใด และไม่เคยได้รางวัลใดด้วย สิ่งที่นายธวัชชัยภูมิใจมากที่สุดในชีวิตคือ ลูกเป็นคนดีไม่ติดยา

#### 7. วิธีการประกอบอาชีพ

นายธวัชชัยทำขนมตาลเพียงอย่างเดียว ส่วนกระยาสารทจะทำเฉพาะช่วงเดือนสิบ เอกลักษณะของขนมตาลที่ทำจะมีความนิ่ม อร่อย มัน การทำแต่ละครั้งจะใช้ 7 กิโลแ่ง หมายถึง ทำโดยใช้แ่ง 7 กิโลกรัม ส่วนกระยาสารทเป็นสูตรโบราณประจำตระกูลที่ถ่ายทอดกันมา ส่วนนางอารีรัตน์ภรรยาทำขนมได้หมด โดยเฉพาะพวกเครื่องไข แต่ไม่ได้ทำขายจะไปช่วยเขาทำ ส่วนขนมที่ทำได้ดีคือ ทองหยอด การหยอดเวลาเด็ดจะสวย มีคนทำทองหยอดได้เพียง 3 คน เท่านั้นในละแวกนี้

ขนมตาลของนายธวัชชัยทำ 2 เพี้ยวก๊ยังไม่พอ ขนาดทำ 20 กิโลกรัมก๊ยังไม่พอ กระทบเป็นกระทบใบตอง ใช้แมกซ์เย็บกระทบจะทำแหลมหัว แหลมท้าย ขนมที่ทำจะนำไปขายตลาดนัดวัดบางรัก ตลาดรวงทอง ช่วงที่ทำคือ ช่วงเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน ราว 3-4 เดือน ช่วงที่มีลูกตาลสุก บางทีมีการทำไปแจกคนที่วัด โดยตั้งโรงทาน บางทีจะมีคนเอาเงินมาช่วยค่าทำขนม ขนมตาลที่ทำขายมักจะขายหมด ถ้าขายตลาดรวงทองขาย 5 อัน 10 บาท ถ้าขายแถวนี้ 6 อัน 10 บาท หากทำแล้วรสเปรี้ยวก๊จะไม่ขายเพื่อรักษาชื่อเสียง วัตถุประสงค์จะซื้อจากทางแยกไปวัดสิงห์ทอง แ่งใช้แ่งตราข้างสามเศียร มะพร้าวเป็นมะพร้าวที่สวน ใช้หัวกะทิชั้นๆ น้ำตาลทราย มะพร้าวใช้เครื่องชูด เครื่องใช้ในการทำขนมซื้อมาเอง การทำขนมตาลยังคงใช้เตาถ่าน การนวดแ่งนวดด้วยมือ

นายรัชชชัยมีวิธีการทำขนมแต่ละอย่างดังนี้

1) ขนมลูกตาล เริ่มจากยี้ลูกตาลเพื่อเอาน้ำ ใช้วิธีขยำให้เป็นน้ำโดยใส่น้ำที่ละน้อย จากนั้นกรอง 2 เที้ยว โดยใช้ผ้าขาวบางจนจนไม่มีแล้วใส่เกลือเม็ด นำมาแขวนไว้ให้น้ำตกแห้งจนเป็นเนื้อลูกตาล จากนั้นนวดแป้งให้ได้ที่โดยใส่หัวกะทิแล้วเอาเนื้อตาลใส่ลงไป นวดให้ได้ที่โดยแบ่งนวดทีละ 3 กิโลกรัม บางทีจะใส่ผงฟูนิดหน่อย ใส่น้ำตาลที่เหลือ แบ่งเป็นฟองปุดๆ นวดกว่าครึ่งชั่วโมงแต่ไม่ถึงชั่วโมงก็ได้

2) กระจ่างสารท จะทำช่วงเดือน 9 ถึงเดือน 10 ทำเฉพาะช่วงเทศกาล มีเครื่องปรุง ดังนี้ น้ำอ้อย 6 ลิตร ข้าวตอกถึงกว่า ๓ 4 ลิตร ข้าวเม่า 5 ลิตร ถ้าชอบกรอบก็ใส่เพิ่ม ถั่วลิสง 5 ลิตร และเบะแซ วิธีการทำเคี้ยวน้ำอ้อยพอจะเดือดบีบมะนาวใส่ไป 3 ลูก เวลาเคี้ยวน้ำอ้อยคอยดูโดยการหยดน้ำลงไป ถ้าหยดแล้วเป็นตัวปลิงแสดงว่าอ่อนหน้อย ถ้าแข็งจับเป็นก้อนเรียกนึ่งหยอง หยดบีบแข็งเป็นปมเลยแสดงว่านึ่งได้แล้วใส่ข้าวตอก ๓ ถั่ว (กลางเอง คือ ถั่วเอง) ข้าวเม่า แล้วเคล้ารวมกันกวนกลับไปกลับมา โดยใช้ 2 พาย กวนไปจนยกขึ้นมาแล้วโยขาด คือต้องให้แห้ง จับไม่ติดมือคือใช้ได้ แล้วอัดลงกรอบ มีลูกกลิ้งที่นายรัชชชัยทำเองจากท่อปูนซึ่งเดิมเป็นท่อประปา ใช้ลูมึนนิ่มหุ้ม ใช้กลิ้งเพื่ออัดให้แน่น ทำสูตรของนายรัชชชัยเอง เน้นแข็งและไม่ขึ้น บางคนอาจชอบเหนียวและแข็ง บางคนชอบเหนียวและกรอบ นายรัชชชัยสามารถปรับสูตรให้อร่อยถูกใจคนสั่งได้ เวลาทำสมัยก่อนไม่ใส่กะทิ แต่ปัจจุบันต้องใส่ ส่วนน้ำอ้อยจะซื้อมาจากที่อื่น ชื่อมา 15 ปี 900 กว่าลิตร นอกจากทำข้าวเม่าแล้วยังทำกะลาแม ข้าวเหนียวแดงด้วย แต่ทำแจกญาติ ไม่ได้ขาย

เกณฑ์ในการพิจารณาขนมนี้ให้ความสำคัญเท่ากันทั้งความสะอาดอร่อยและสีสวย สำหรับการรักษาคุณภาพของขนมนี้ จะตากแดดจนลูกตาลขึ้นฟองจะทำให้ขึ้นเร็ว บางทีมีการใส่ผงฟูบ้างแล้วแต่ช่วง ถ้าไม่ใส่เลยก็เข้าแต่จะใส่น้อยมาก ความจริงหากไม่ใส่เลยก็ขึ้นถ้านวดได้ดี สำหรับการใส่ตาลใช้ได้ทั้ง 2 อย่าง คือ ตาลหม้อ (เนื้อเยอะ) ตาลไซ้ (ลูกเล็ก) อยู่ที่อัตราส่วน และสูตรเฉพาะคือ การใช้เนื้อแป้ง เนื้อตาล และน้ำตาล มีสูตรว่าแป้ง 1 กิโลกรัม น้ำตาล 9 ชีด เนื้อตาล 4 ชีด ถ้าหากแห้งมากก็ลดไป การทำขนมตาลนี้ นายรัชชชัยมีการปรับปรุงจากที่แต่เดิมเคยทำมาคือ เพิ่มการนวดให้เต็มที่ และมีการใส่หัวกะทิลงไป จะนิ่มแล้วค่อยเอาเนื้อตาลใส่ลงไป แป้งถ้านวดได้ก็จะเป็นฟองปุดๆ ส่วนอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพนี้ไม่มี นอกจากตาลงอมจัดเก็บไปเอามาทำขนมไม่ได้ เพราะนวดแล้วไม่ขึ้น

ลูกหลานของนายรัชชชัยไม่มีใครสนใจทำขนมและไม่มาเกี่ยวข้องด้วย ในอนาคตอาชีพทำขนมน่าจะยังมีอยู่ต่อไปเพราะมีหลายเจ้าที่ทำขาย